

贵州省“企业之家”创业宝典

水城羊肉粉行业

六盘水市人民政府政务服务中心 编
贵州省政务服务中心 印

2024 年 12 月

声 明

非常感谢您对我们的宝典感兴趣和阅读。

本宝典由六盘水市人民政府政务服务中心主编，属内部资料，不得用作商业用途。如需引用，请注明出处。本宝典数据来自于公开信息，版权归作者。由于政策更新、调整、延迟、市场变化等可能，具体政策及要求请详询当地相关部门。

本宝典仅供参考，不作为经营依据。如因使用本宝典所产生的损失和责任等，均由使用人自行承担，六盘水市人民政府政务服务中心不承担任何责任。

目录

1.六盘水市水城羊肉粉背景概述	- 1 -
2. 六盘水市羊肉粉馆行业及相关行业发展现状	- 2 -
2.1 六盘水市羊肉粉馆行业发展现状	- 2 -
2.2 六盘水市羊肉肉羊养殖产业发展状况	- 2 -
2.3 六盘水市米粉加工行业发展现状	- 3 -
3. 风险评估（STWO）	- 3 -
3.1 优势（Strengths）	- 3 -
3.1.1 气候优势	- 3 -
3.1.2 美誉优势	- 3 -
3.1.3 发展优势。	- 4 -
3.1.4 政策优势。	- 4 -
3.2 劣势（Weaknesses）	- 5 -
3.3 机会（Opportunities）	- 5 -
3.4 威胁（Threats）	- 5 -
4. 创业相关事项	- 6 -
4.1 创业模式	- 6 -
4.2 涉及手续	- 8 -
4.2.1 事项清单	- 8 -
4.2.2 办理流程	- 8 -
4.3 资金筹备	- 9 -
4.4 店面筹备	- 10 -
4.4.1 羊肉粉馆选址	- 10 -
4.4.1.1 考虑人流量和曝光度	- 10 -
4.4.1.2 考虑稳定客源	- 10 -
4.4.1.3 考虑年轻消费群体	- 11 -
4.4.1.4 其他注意事项	- 11 -
4.4.3 增值服务	- 13 -
4.4.4 产品准备	- 13 -
4.4.5 设备采购	- 13 -
4.5 人员招聘与培训	- 14 -
5. 食材采购	- 14 -
5.1 羊肉	- 14 -
5.2 米粉	- 15 -
5.3 调料	- 16 -
6. 店铺经营	- 16 -
6.1 成品制作	- 16 -
6.2. 服务优化	- 16 -
6.3 营销推广	- 16 -

6.3.1 线上推广	- 16 -
6.3.2 线下活动	- 17 -
6.3.3 会员制度	- 17 -
6.4 经营策略	- 17 -
6.4.1 加强品牌打造	- 17 -
6.4.2 提升创新能力	- 18 -
6.4.3 发挥协会作用	- 18 -
6.4.4 产品多样化与个性化	- 18 -
6.4.5 拓展市场渠道	- 19 -
6.4.6 持续优化产品	- 19 -
6.4.6.1 品牌建设	- 19 -
6.4.6.2 产品质量优化	- 20 -
6.4.6.3 产品创新优化	- 20 -
6.4.7 拓展销售渠道	- 20 -
6.5 加盟支持	- 21 -
6.5.1 品牌选择	- 21 -
6.5.2 加盟流程	- 21 -
6.5.3 后续支持	- 21 -
7.常见问题答疑	- 22 -
7.1. 对于没有从事过羊肉粉管行业的小白，怎么快速入行？	- 22 -
7.2 如何提高羊肉粉馆的竞争力？	- 23 -
7.2.1 精准选址与优质环境	- 23 -
7.2.2 保证品质与创新口味	- 23 -
7.2.3 优化服务与建立会员制度	- 24 -
7.2.4 积极营销与宣传推广	- 24 -
7.2.5 强化品牌文化与传承	- 24 -
7.2.6 注重客户反馈	- 25 -
7.2.7 注重食品安全与卫生	- 25 -
7.2.8 创新性发展	- 25 -
7.3 羊肉粉馆应如何拓展销路？	- 26 -
7.3.1 创新营销手段	- 26 -
7.3.2 拓宽销售渠道	- 26 -
7.3.3 考虑加盟连锁	- 27 -
7.3.4 多元化经营策略	- 27 -
7.4 如何提高羊肉粉行业影响力？	- 28 -
8. 创业有关扶持政策	- 31 -
8.1. 六盘水市就业局开办羊肉粉馆创业支持相关政策	- 31 -
8.1.1 创业场所租赁补贴	- 31 -
8.1.2 自主创业补贴	- 31 -
8.1.3 创业担保贷款政策	- 32 -

8.2 税务开办羊肉粉馆创业支持相关政策	- 33 -
8.2.1 小微企业“六税两费”减免政策	- 33 -
8.2.2 支持个体工商户发展个人所得税优惠政策	- 33 -
8.2.3 小规模纳税人增值税减征免征政策	- 35 -
8.2.4 政府性基金免征政策	- 36 -

1. 六盘水市水城羊肉粉背景概述

水城羊肉粉是贵州省六盘水市的一道特色小吃，属于黔菜系；该菜品是当今六盘水人早餐的主食；水城羊肉粉起源于 20 世纪 80 年代初，人们逐渐摸索出用茺荑和蒜薹的方法，羊肉粉的生意开始红火。水城羊肉粉主要以滚烫的羊肉汤，火辣辣的油辣椒，细腻的肉片，再配以白玉般的米线，辅以花椒粉、茺荑、秘制配料烹制而成。其做法是：先将米粉在开水锅里烫三次，除去米粉本身的酸味，盛在瓷碗中。然后在米粉上放一层薄薄的羊肉片，这种羊肉片是煮熟后榨压切成的，最后浇上鲜红的辣椒油，撒一些花椒粉、蒜苗、香葱、茺荑等。

2022 年，水城羊肉粉制作技艺（钟山区）被列入贵州省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录；2017 年，钟山区获贵州省黑山羊美食之都、中国黑山羊美食之都。2020 年，向佳羊肉粉获“贵州老字号”；老翁记羊肉粉获先后荣获了“世界园艺博览会金牌单位”“贵州省老字号企业”“六盘水市级龙头企业”“六盘水市食品安全示范企业”“贵州十佳名小吃”“贵州最佳黔菜”“中华名火锅”等 20 多项荣誉称号；2023 年羊肉粉预制菜企业六盘水黔椒食品有限公司获“省级农业产业化重点龙头企业”“2023 生态黔菜企业”“2023 收录中华调味料名录企业”“科技型备案企业”；在六盘水众多羊肉粉企业良性引导下，“水城羊肉粉”品牌凭借产品、口碑获得广

大消费者的信任与喜爱。

2. 六盘水市羊肉粉馆行业及相关行业发展现状

2.1 六盘水市羊肉粉馆行业发展现状

截至 2024 年 8 月 31 日，全市登记注册羊肉粉馆共计 2604 家，从县区分布来看，六枝特区 398 家、盘州市 333 家、水城区 689 家、钟山区 1115 家、六盘水高新区 69 家；从市场主体性质来看，企业共 16 家、个体工商户 2588 家；从近三年注册年代来看，2021 年至 2024 年 8 月 31 日新登记注册羊肉粉馆共 1542 家；从市场主体性质来看，企业共 5 家、个体工商户 1537 家。

目前，全市羊肉粉馆主要以线下实体店的模式经营但个别实体店也在发展羊肉粉包装线上线下生产销售。六盘水羊肉粉预制菜销售企业共 5 家，分别为：六盘水老翁记电子商务有限公司品牌“黔翁之味”、六盘水黔椒食品有限公司品牌“黔椒苑”、钟山区向佳羊肉粉品牌“向佳”、钟山区德坞老街张记全羊汤锅馆品牌“德坞老街张记”、怡满香餐饮服务有限公司品牌“怡满香”。

2.2 六盘水市羊肉肉羊养殖产业发展状况

全市现有肉羊龙头企业 5 家；肉羊适度规模家庭牧场 379 个，设计年出栏 200 只及以上生产主体 13 个。全市共有肉羊国家级畜禽标准化示范场 1 个，肉羊省级畜禽标准化示范场 4 个。2021

年，全市羊存栏 27.84 万只，出栏肉羊 17.66 万只，羊肉产量 3111 吨。2022 年，全市羊存栏 25.54 万只，出栏肉羊 17.06 万只，羊肉产量 2931 吨。2023 年，全市羊存栏 21.45 万只，出栏肉羊 17.56 万只，羊肉产量 2931 吨。我市肉羊养殖重点分布在水城区和盘州市，2023 年，水城区肉羊存栏 5.37 万只，出栏 4.96 万只；盘州市肉羊存栏 9.56 万只，出栏 6.85 万只。

2.3 六盘水市米粉加工行业发展现状

截至 2024 年 8 月 31 日，全市登记注册米粉加工企业共计 285 家，从县区分布来看，六枝特区 107 家、盘州市 27 家、水城区 70 家、钟山区 70 家、六盘水高新区 11 家；从市场主体性质来看，企业共 39 家、个体工商户 246 家。

3. 风险评估（STWO）

3.1 优势（Strengths）

3.1.1 气候优势

六盘水市境属亚热带季风湿润气候区，受低纬度高海拔的影响，年均温 15℃，1 月均温 3 至 6.3℃，7 月均温 19.8℃至 22℃。有“中国凉都”之称号。羊肉粉具有祛风除湿的作用，对贵州这种高寒地区的人来说是一种非常适宜的小吃。正因为如此，地处云贵高原的六盘水地区正是羊肉粉制作口碑最好的地区。

3.1.2 美誉优势

2022 年，水城羊肉粉制作技艺（钟山区）被列入贵州省第五批省级非物质文化遗产代表性项目名录；2017 年，钟山区获贵州省黑山羊美食之都、中国黑山羊美食之都。2020 年，向佳羊肉粉获“贵州老字号”；老翁记羊肉粉获先后荣获了“世界园艺博览会金牌单位”“贵州省老字号企业”“六盘水市级龙头企业”“六盘水市食品安全示范企业”“贵州十佳名小吃”“贵州最佳黔菜”“中华名火锅”等 20 多项荣誉称号；2023 年羊肉粉预制菜产业六盘水黔椒食品有限公司获“省级农业产业化重点龙头企业”“2023 生态黔菜企业”“2023 收录中华调味料名录企业”“科技型备案企业”；在六盘水众多羊肉粉企业良性引导下，“水城羊肉粉”品牌凭借产品、口碑获得广大消费者的信任与喜爱。

3.1.3 发展优势。

近年六盘水市大力激发和释放消费潜能，立足“旅居城市”定位，聚焦“吃住行游购娱”，充分挖掘城市特色，打造凉都特色商品、凉都伴手礼，提升“六盘水老字号”服务能力。以夜经济为载体培育城市商圈，因地制宜打造夜经济集聚区，支持新文艺组织、新文艺群体等有序开展演出，鼓励引导特色小店、老字号店等延时错时或 24 小时经营，让“流光溢彩夜凉都”绽放精彩。

3.1.4 政策优势。

六盘水市为开办羊肉粉馆创业者打造提供多种优惠支持政

策，比如“创业场所租赁补贴”“自助创业补贴”“创业担保贷款”等多种创业支持政策。

3.2 劣势（Weaknesses）

市场竞争激烈：截至 2024 年 8 月 31 日，全市已有 2604 家羊肉粉馆，市场竞争激烈，新店需要差异化经营才能脱颖而出。

食材成本波动：羊肉和米粉等原材料价格可能受市场供需关系影响而波动，影响成本控制和盈利能力。

季节性影响：羊肉粉作为早餐和小吃，受季节和天气影响较大，如夏季高温可能影响销量。

运营经验不足：新进入者可能缺乏餐饮行业运营经验，需要时间来积累和提升。

3.3 机会（Opportunities）

市场需求增长：随着旅游业的发展和城市人口的增长，对特色小吃的需求将持续增加。

线上销售潜力：通过电商平台和外卖平台拓展销售渠道，增加收入来源。

品牌加盟：考虑加盟知名品牌，利用品牌影响力、技术支持和营销指导快速打开市场。

产品创新：结合当地口味和消费者需求，不断研发新产品，提高竞争力。

3.4 威胁（Threats）

市场竞争：现有竞争者可能采取降价、团购促销等手段争夺市场份额，新店需要应对激烈竞争。

食品安全问题：一旦发生食品安全事件，将严重影响品牌形象和消费者信任度。

经济环境变化：宏观经济环境变化、消费者购买力下降等因素可能影响销量和盈利能力。

政策变化：政府政策的变化可能影响创业支持政策的有效性和执行力度。

4. 创业相关事项

4.1 创业模式

4.1.1 个体工商户：个体工商户适合小规模经营和个人创业者。个体工商户的注册和管理相对简单，无需报税，但个人财产与企业财产没有明确分离，遇到风险，经营者需承担全部责任和债务，但有些资质是没有的，不能转让买卖，不能开分公司等。

4.1.2 个人独资企业：指个人出资经营，归个人所有和控制，由个人承担风险和收益，投资人以其个人财产对企业债务承担无限责任。适用于个人小规模作坊、小饭店等，常见于名称有特殊要求的企业，如某工作室等。缴纳税种：增值税、个人经营所得税。企业归一个人所有和控制，收益是一人承担，遇到

风险，也需要经营者承担全部责任和债务。但它很多享有个体户没有的资质，如：可成立分公司，可转让买卖。

4.1.3 有限责任公司：由 50 个以下的股东出资设立，每个股东以其所认缴出资额为限，对公司承担责任，以其全部资产对公司债务承担责任。有限责任公司是一种常见的公司类型，可以为创业者提供个人财产与企业财产的分离。成立相对简单，责任有限，适合中小型企业。缴纳税种：增值税、企业所得税、个人所得税。一人有限责任公司由投资者一人办理的公司，万一有债务纠纷的情况，法院会要求你能够证明自己和公司资产严格分开，你除了往公司汇入注册资金以外，但凡和公司有 1 块钱的经济往来，法院也会判公司财产和个人财产没有分离，投资者就需要承担无限连带责任，不建议注册。

4.1.4 股份有限公司：由 2—200 人组成，公司全部资本为等额股份，股东以其认购股份为限，对公司承担责任，股份有限公司是一种适用于大型企业的公司类型，可以通过股票发行吸引投资者。股份有限公司的注册和管理要求相对复杂，适合有较高资本需求和长期发展计划的企业。缴纳税种：增值税、企业所得税、个人所得税。

4.1.5 合伙企业：合伙企业是由两个或多个合伙人共同经营的企业，合伙企业可以是普通合伙企业或有限合伙企业，根据合伙协议确定合伙人的责任和权益。普通合伙企业常见于事务所、工作室、管理中心、服务中心等，企业所得税，个人所得

税按经营项目实行核定征收，分红时无需缴纳分红税。有限合伙企业由普通合伙人和有限合伙人组成，普通合伙人对有限合伙企业债务承担无限连带责任，有限合伙人对企业债务承担有限责任，适用于风险投资基金，公司股权激励平台等，缴纳税种：增值税、个人经营所得税。

4.2 涉及手续

通过开办餐饮店“一件事”方式办理。

4.2.1 事项清单

开办餐饮店“一件事”联办事项 6 个：

- 1.公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查（告知承诺制及申报制，不影响办理事项）
- 2.企业营业执照信息核验
- 3.新办食品经营许可
- 4.设置大型户外广告
- 5.户外招牌设施设置规范管理
- 6.城市建筑物、设施上悬挂、张贴宣传品审批

4.2.2 办理流程

线上线下均可办理。可就近到当地政务服务大厅窗口现场办理或登录贵州政务服务网(<http://zwfw.guizhou.gov.cn/>)“高效办成一件事”专区申报。材料符合法定形式 13 个工作日可以办结，办理结果可以选择线下领取或通过邮寄的方式免费寄递到家。

4.2.3 申请材料

1. 开办餐饮店“一件事”申请表
 2. 营业执照、悬挂、张贴宣传品有关设计文件（设置前的实景照片、设置后的效果图、设置位置道路平面图等）
 3. 户外广告设施有关设计文件(包含户外广告设置前的实景照片、设置后的效果图、制作结构图、设置位置道路平面图等)
 4. 与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件
 5. 所利用的场地、建筑物、设施的权属证明材料和同意设置的证明材料
 6. 户外广告设施施工、运行安全承诺书
 7. 食品安全管理制度目录清单
 8. 设置场地、场所、建（构）筑物、设施等的权属证明材料（其中，租赁场地、建（构）筑物、设施设置的，还应当提供产权人同意设置的证明材料）
 9. 授权委托书原件 1 份（仅非本人办理提供）
 10. 消防安全制度、灭火和应急疏散预案（容缺受理材料）
 11. 场所平面布置图、场所消防设施平面图（容缺受理材料）
- 注意：线上办理渠道具体以办事指南为准，如选择六盘水市站点，点击在线申报，能申报的，视为已开通在线申报功能。

4.3 资金筹备

要想开办一个羊肉粉馆，要根据前期市场调研后制定详细的预算，包括房租、装修、设备采购、食材采购、人员工资、水电

气网等费用。寻找合适的资金来源，如自筹资金、银行贷款、合作伙伴投资等。

4.4 店面筹备

4.4.1 羊肉粉馆选址

选址是一个至关重要的决策，因为它直接影响到餐厅的客流量、竞争力和盈利能力。以下是一些关于羊肉粉馆选址的建议。

4.4.1.1 考虑人流量和曝光度

商业繁华区：这些地方通常聚集了大量的购物中心、百货公司、电影院等娱乐场所，人流量大，消费者群体广泛。在这里开店，不仅能够吸引众多过往的行人驻足品尝，还能借助周边商圈的辐射效应，吸引更多潜在顾客。同时，商业繁华区的曝光度也相对较高，有助于提升品牌知名度。

交通枢纽：如火车站、汽车站、地铁站等周边区域，这些地方交通便利，人流量大，是开设羊肉粉馆的理想地点。顾客在享受美食的同时，也能享受到便捷的交通体验，提高回头客率。

4.4.1.2 考虑稳定客源

办公写字楼区：这些地区聚集了大量的企事业单位和办公人员，他们通常需要在午餐和晚餐时间外出就餐。因此，在这里开设羊肉粉馆，能够稳定地吸引一批固定客源，满足他们的日常用餐需求。

居民社区：以居民家庭为主要消费群体，他们更注重食品的

口味、品质和价格。在居民社区开设羊肉粉馆，可以通过提供美味可口的羊肉粉和优质的服务，赢得居民的口碑和信任，形成稳定的消费群体。同时，居民社区的消费水平相对较低，有利于降低店铺的运营成本，提高盈利能力。

4.4.1.3 考虑年轻消费群体

学校周边：以学生为主要消费群体，他们通常追求新鲜、时尚的美食体验。在学校周边开设羊肉粉馆，可以通过创新菜品、提供个性化服务等方式，吸引年轻消费者的关注和喜爱。同时，学校周边的客流量也相对稳定，有利于店铺的长期经营和发展。

4.4.1.4 其他注意事项

竞争情况：调查周边餐饮店的类型、价格、菜品等，以确定你的羊肉粉馆能否在竞争中脱颖而出。避免与过多的同类餐厅直接竞争，或者寻找差异化的竞争优势。

租金成本：在选址时，要充分考虑租金成本。虽然人流量大、曝光度高的地段通常租金也较高，但可以通过合理的定价策略、高效的运营管理等手段来降低成本压力。同时，也要避免因为租金过低而选择过于偏远或人流量不足的地段。

未来发展潜力：除了考虑当前的市场需求和竞争状况外，还需要关注所选地段的未来发展潜力。如城市规划、政策扶持等因素都可能对羊肉粉馆的发展产生重要影响。因此，在选址时，需要具备长远眼光，选择具有发展潜力的地段。

4.4.2 羊肉粉馆的装修风格

装修风格应基于目标市场、品牌定位、产品特色以及预算等多方面因素进行综合考虑。以下是一些建议：

4.4.2.1 传统与现代融合：如果你的羊肉粉馆主打传统口味，且目标客户群体喜欢传统的文化氛围，那么可以选择具有传统元素的装修风格，如中式古典、民族风情等。同时，为了吸引年轻消费者，可以在传统元素的基础上融入现代设计手法，如简约线条、明亮色彩等，使整体风格既传统又不失时尚感。

4.4.2.2 简约而温馨：对于追求性价比和舒适体验的消费者，可以选择简约而温馨的装修风格。使用柔和的灯光、温暖的色调以及舒适的家具，营造出轻松愉快的用餐氛围。这种风格不仅易于打理，还能让顾客在用餐过程中感受到家的温暖。

4.4.2.3 特色主题：如果你的羊肉粉馆有独特的品牌故事或产品特色，可以考虑以这些元素为主题进行装修。例如，以草原、牧场或民族风情为主题，通过壁画、雕塑、装饰品等方式展现这些元素，使顾客在用餐过程中仿佛置身于一个特定的环境中。这种装修风格有助于提升餐厅的辨识度和品牌形象。

4.4.2.4 后现代风格：后现代风格注重个性化和创意表达，适合那些希望展现独特个性和创新精神的羊肉粉馆。可以使用独特的材料、造型和色彩搭配，创造出具有视觉冲击力的空间效果。但要注意保持整体的协调性和实用性，避免过于夸张或难以打理的设计。

4.4.2.5 考虑预算和可持续性：在选择装修风格时，务必考

考虑预算限制。选择性价比高的材料和设计方案，以确保装修成本在可控范围内。同时，考虑装修的可持续性，选择环保、耐用的材料和设计方式，以减少对环境的影响。

综上所述，羊肉粉馆的装修风格选择应综合考虑多方面因素。通过深入了解目标市场和消费者需求，结合品牌定位和产品特色，以及考虑预算和可持续性等因素，你可以选择出最适合自己餐厅的装修风格。

4.4.3 增值服务

结合凉都经济发展及网红潮流趋势，可创新服务内容，增加消费场景，根据不同的目标消费人群及创业预算，提供不同的增值服务。如打造自助羊肉粉店、网红打卡羊肉粉店等。

4.4.4 产品准备

确定优质的食材供应商，保证羊肉的新鲜度和品质，以及米粉的口感和质量。

研发独特的配方和口味，可以在传统水城羊肉粉的基础上进行适当创新，以吸引更多顾客。

设计有特色的菜单，除了主打羊肉粉外，可以适当增加一些小吃、饮品等配套产品。

4.4.5 设备采购

灶具、锅具、餐具、冷藏设备、餐桌椅、收银系统等。

4.5 人员招聘与培训

招聘及培训应注意以下事项：

1.招聘员工是开办羊肉粉馆的重要环节，应注重招聘身体健康、责任心强、有经验、技术熟练的员工，这样能够大大提高羊肉粉制作的效率，减少客人的等待时间。

2.根据店铺的规模和经营需求，招聘合适的厨师、服务员等人员。

3.对员工进行专业的培训，包括服务礼仪、食品安全知识、制作工艺等，提高员工的业务水平和服务质量。

5. 食材采购

5.1 羊肉

5.1.1 品种：常见的如绵羊和山羊。绵羊肉通常脂肪含量较高，山羊肉则纤维较粗，口感更有嚼劲。六盘水羊肉粉主要以本地黑山羊肉为主，且部分商家以小耳朵黑山羊为主。

5.1.2 年龄：较嫩的羊肉，如羊羔肉，肉质鲜嫩、口感细腻；成年羊肉的肉质相对紧实，香味更浓郁。一般来说，选择2岁以上的羊，其肉质既能保证鲜嫩，又有一定的风味。

5.1.3 部位：不同部位的羊肉特点不同。例如，羊腿肉肌肉

发达，适合炖煮；羊里脊肉质鲜嫩，适合快炒；羊肋排肉肥瘦相间，适合烧烤或炖煮。制作羊肉粉时，通常选择肥瘦适中的部位，如肋排或腿肉。

5.1.4 新鲜度：新鲜的羊肉色泽红润，表面有光泽，肉质有弹性，按压后能迅速恢复原状，没有异味。

5.1.5 来源：选择正规渠道的供应商，确保羊肉经过严格的检验检疫，质量安全有保障。

5.2 米粉

5.2.1 原料品质：优质的米粉通常采用优质的大米作为原料，大米的品种和质量会直接影响米粉的口感和品质。

5.2.2 粗细和形状：常见的有细米粉和粗米粉。细米粉口感较为细腻，容易吸收汤汁的味道；粗米粉则更有嚼劲。形状方面，圆形和扁形的米粉都有，可根据个人喜好和当地消费者的习惯来选择。

5.2.3 质地和口感：好的米粉质地柔韧，有一定的弹性，煮后不易断裂、糊化，口感爽滑。

5.2.4 制作工艺：传统工艺制作的米粉往往更能保证口感和品质。例如，有些米粉是通过手工制作或者采用传统的发酵工艺，这样的米粉可能会更受顾客欢迎。

5.2.5 储存和保质期：要选择易于储存、保质期合适的米粉，以确保在经营过程中能够保持新鲜和质量稳定。

5.2.6 供应商信誉：选择有良好信誉和口碑的供应商，他们通常能提供质量稳定、安全可靠的产品。

5.3 调料

一碗美味的羊肉粉，不仅仅在于羊肉的品质，还需油辣椒、花椒、大蒜、芫荽、泡菜等佐料进行调味，所以优质的调料也是羊肉粉口味脱颖而出必不可少的。

6. 店铺经营

6.1 成品制作

学习或聘请有经验的师傅，确保羊肉粉口味独特，能够吸引并留住顾客。严格控制制作过程，保证每一碗羊肉粉的品质稳定。

6.2. 服务优化

培训员工提供热情、周到的服务，提升顾客满意度。建立顾客意见反馈机制，及时收集顾客意见建议并进行改进。

6.3 营销推广

6.3.1 线上推广

利用社交媒体平台（如微信、抖音、小红书等）发布优惠活动、美食图片及视频，吸引粉丝关注和转发。开展线上直播或短

视频带货活动，增加曝光率和销售量，也可以与美食博主、网红等合作，通过口碑传播扩大品牌影响力。

6.3.2 线下活动

举办试吃活动或美食节，邀请顾客免费品尝并收集反馈意见，不定期举办羊肉粉文化节、羊肉粉大赛等特色活动，吸引消费者参与，与本地网红或博主合作进行口碑推广或探店活动，提高品牌曝光度。

6.3.3 会员制度

推出会员制度，提供会员优惠、积分兑换、会员专享折扣等优惠措施，鼓励顾客多次消费，提高复购率，增加顾客粘性。

6.4 经营策略

6.4.1 加强品牌打造

重视塑造产地品牌的文化属性，开发羊肉粉文创产品。充分利用互联网，开拓各类电商平台，通过组织企业参加展会、邀请网红直播等方式扩大品牌效应。利用好“水城黑山羊”地理标志，培育一批龙头企业和知名品牌，提高水城羊肉粉的知名度和美誉度。注重羊肉粉文化旅游融合，将水城羊肉粉与当地的文化旅游资源相结合，打造美食旅游线路或体验活动，让游客在品尝美食的同时，深入了解水城的文化和历史。

6.4.2 提升创新能力

与易地食品科学相关基地加工厂区合作，共同研究解决干粉保质期、羊肉灭菌存放等问题。推动加工、包装、设计升级，改进米粉、羊肉、配料等的深加工技术，提高产品质量和市场认可度。通过国家“以旧换新”和县域商业建设支持方向，鼓励企业购买或合作方式提高冷链物流运输能力。注重产业人才培养与技术培训，开展羊肉粉制作技艺的培训和传承活动，提高从业者的制作水平，加强对企业管理者的培训，提升其经营管理能力和市场开拓意识。

6.4.3 发挥协会作用

进一步加强行业协会的建设，重新选任协会会长，充分发挥行业聚集以及对羊肉粉行业的引领规范作用。提升协会的专业能力和服务水平，树立良好的形象和声誉，增强权威性。鼓励协会成员之间加强交流与合作，共同制定行业标准，规范市场秩序。建立健全执行和监督机制，明确责任和处罚措施，确保标准和规范的有效执行。制定激励措施，提高协会成员的参与积极性，如提供优惠政策、荣誉表彰等。

6.4.4 产品多样化与个性化

在保持传统口味的基础上，开发多样化的产品，满足不同消费者的需求。强化调研分析，包括问卷调查、焦点小组、大数据

分析等；与专业的品牌策划公司合作，制定明确的品牌形象策略；如：推出不同口味、不同配料组合的羊肉粉，或者针对特定人群（如素食者、儿童等）开发相应的产品。同时，注重产品的个性化，打造具有特色的品牌形象。

6.4.5 拓展市场渠道

由行业协会、龙头企业牵头制定全面的品牌策略，进行有针对性的市场推广活动，利用社交媒体、美食博主等进行宣传，提高品牌知名度。突出水城羊肉粉的特色和优势，如独特的口味、优质的原材料等，进行差异化竞争。除了传统的实体店销售，积极拓展线上销售渠道，与电商平台合作，加大网络营销力度。组织相关人员进行电商运营培训，或招聘有经验的电商人才，充分了解电商平台和零售商的需求，按照不同渠道的要求进行产品研发和包装设计，展示产品的优势和市场潜力，争取有利的合作条件。

6.4.6 持续优化产品

6.4.6.1 品牌建设

1.塑造品牌形象：打造具有特色的羊肉粉品牌，注重品牌故事的挖掘和传播，提高品牌的知名度和美誉度。

2.加强品牌保护：申请商标注册，保护品牌不受侵权，维护品牌形象和利益。

6.4.6.2 产品质量优化

1.精选原材料：选用优质的羊肉和新鲜的食材，确保羊肉的新鲜度和口感。同时，注重食材的产地和品质，确保原材料的安全和卫生。

2.标准化生产：制定严格的烹饪流程 and 标准，确保每碗羊肉粉的口感和品质一致。通过实验和实践，找到最佳的烹饪时间和火候，以减少食材的浪费和能源的消耗。

3.加强食品安全管理：建立健全食品安全管理体系，确保羊肉粉产品的安全 and 质量。定期对原材料、生产过程、成品进行质量检测，确保产品符合食品安全标准。

6.4.6.3 产品创新优化

多样化口味：根据消费者的需求和口味，开发多样化的羊肉粉产品，如不同口味的汤底、配料等，以满足不同消费者的需求。

健康化趋势：注重健康饮食趋势，推出低油、低盐、高纤维等健康羊肉粉产品，满足消费者对健康饮食的需求。

包装创新：设计新颖、实用的包装，提高产品的便携性和保鲜性。同时，注重包装的环保性，减少对环境的影响。

6.4.7 拓展销售渠道

1.加盟连锁：通过加盟连锁的方式，将羊肉粉产品推向更广阔的市场。在加盟过程中，要注重对加盟商的培训和管理，确保产品品质和品牌形象的统一。

2.合作共赢：与其他企业开展合作，如与外卖平台合作提供线上订餐服务，与旅游景点合作推出特色旅游套餐等，实现资源共享和互利共赢。

6.5 加盟支持

如果你对餐饮行业缺乏经验，或者希望借助专业品牌的力量来提升店铺影响力，那么考虑加盟一家知名的羊肉粉品牌可能是一个不错的选择。通过加盟，你可以获得品牌授权、技术支持、营销指导等多方面的帮助，让你的店铺在起步阶段就能享受到专业的指导和支持。

6.5.1 品牌选择

选择具有良好口碑和市场影响力的羊肉粉品牌进行加盟。了解品牌的经营理念、支持政策及加盟费用等细节。

6.5.2 加盟流程

按照品牌方的要求提交加盟申请并接受审核。签订加盟合同并支付相关费用后获得品牌授权及技术支持。

6.5.3 后续支持

依托品牌方的管理经验和资源支持快速开展业务。定期参加品牌方组织的培训和交流活动以提升经营能力。

7. 常见问题答疑

7.1. 对于没有从事过羊肉粉管行业的小白,怎么快速入行?

进行市场调研,首先应了解当地饮食习惯。羊肉粉作为特色美食,其接受程度可能因地域而异。因此,需要深入了解目标地区的饮食习惯,判断羊肉粉的市场潜力;其次需要分析客户消费水平,不同地区的消费水平存在差异,这直接影响到羊肉粉馆的定价策略和盈利空间。同时,通过市场调研,可以了解当地消费者的支付意愿和价格敏感度;随后应研究竞争态势,调研当地已有的羊肉粉馆或其他类似餐饮店的经营状况,包括口味、价格、服务、环境等方面,以便找到差异化竞争的优势;根据前期调研确定目标客户,明确目标客户群体,如上班族、学生、家庭主妇等,并了解他们的需求和偏好,以便在口味、服务、环境等方面满足他们的期望。

进行羊肉粉馆定位时应从品牌定位、产品定位、价格定位、服务定位、选址定位五方面综合考虑。根据市场调研结果,确定羊肉粉馆的品牌定位,是走高端路线还是亲民路线,主打传统口味还是创新口味等,这有助于在消费者心中树立独特的品牌形象;羊肉粉的品质和口味是吸引顾客的关键。因此,需要选择优质的羊肉和米粉供应商,确保食材的新鲜和安全,并根据目标客户的口味偏好,研发具有特色的羊肉粉产品;根据当地消费水平和目标客户群体的支付能力,制定合理的价格策略。既要保证盈

利空间，又要避免价格过高导致顾客流失；优质的服务是提升顾客满意度和忠诚度的关键。因此，需要注重服务培训，增强员工的服务意识和技能水平。同时，可以设计有吸引力的会员制度和优惠活动，吸引更多顾客重复消费；粉馆开办地址应选择人流量大、交通便利的地段，如商业街、美食广场、大型商圈等。同时，要注意店铺的周边环境，避免与同类型的餐饮店过于密集。此外，租金成本也是一个需要考虑的因素，需要确保经营的可持续性。

综上所述，进行市场调研和定位是开办羊肉粉馆的重要步骤。通过深入了解市场需求和竞争态势，明确目标客户群体和品牌定位，可以制定出切实可行的经营策略，为羊肉粉馆的成功经营奠定坚实基础。

7.2 如何提高羊肉粉馆的竞争力？

要提高羊肉粉馆的竞争力，可以从以下几个方面入手：

7.2.1 精准选址与优质环境

精准选址：选择人流量大、消费群体匹配的地段，如商业街、办公区附近或学校周边，确保有足够的客源。

营造优质环境：注重店内环境卫生，营造舒适、干净的就餐环境，提升顾客的就餐体验。

7.2.2 保证品质与创新口味

使用新鲜食材：坚持使用新鲜、优质的羊肉和米粉等食材，确保每一碗羊肉粉都能达到最佳口感。

独特的配方和口味：研发独特的羊肉粉配方，打造与众不同的味道，以吸引更多顾客。

严格把控烹饪过程：严格按照传统工艺和现代标准相结合的方式进行烹饪，确保每一碗羊肉粉都美味可口。

创新口味：在保留传统风味的基础上，适时推出新品或特色套餐，满足不同消费者的口味需求，增加顾客粘性。

7.2.3 优化服务与建立会员制度

提供优质服务：快速高效的出餐，减少顾客等待时间，提高顾客满意度；培训员工提供热情、周到的服务，确保员工具备良好的服务态度和专业的服务技能，能够快速、准确地为顾客提供服务。

建立会员制度：通过办理会员卡、积分兑换等方式，培养忠实客户。同时，会员制度还能帮助店家收集顾客信息，为后续营销活动提供数据支持。

7.2.4 积极营销与宣传推广

线上线下宣传：通过社交媒体、美食平台等线上渠道发布店铺信息、优惠活动等内容，吸引潜在顾客关注；举办试吃活动、优惠促销等线下活动，提升品牌知名度和影响力，同时在周边地区发放传单、张贴海报等线下宣传。

合作推广：与周边商家建立合作关系，进行联合促销、互相推荐等方式，扩大品牌影响力。

7.2.5 强化品牌文化与传承

建立品牌形象：设计一个有特色、易记忆的店名和标识，打造独特的品牌形象。

挖掘品牌故事：深入挖掘羊肉粉的历史渊源和文化内涵，打造独特的品牌故事，增强品牌的文化底蕴。

传承与发展：在传承传统工艺的基础上，不断创新和发展，让品牌更具活力和竞争力。

7.2.6 注重客户反馈

收集意见：通过问卷调查、在线评论等方式收集顾客的意见和建议，及时改进不足之处。

解决问题：对于顾客的投诉和不满，要积极解决，以维护良好的口碑。

7.2.7 注重食品安全与卫生

严格把控食材来源：确保食材来源可靠、品质优良，避免使用劣质食材。

加强卫生管理：加强店内卫生管理，确保环境整洁、餐具消毒等符合卫生标准。

7.2.8 创新性发展

关注行业动态：不断学习和借鉴其他优秀餐饮企业的经验和做法，适时进行创新和改进。

开展合作：与周边商家或企业合作，进行联合推广或推出联名产品。

综上所述，提升羊肉粉馆的竞争力需要从多个方面入手，包

括精准选址、保证品质与创新口味、优化服务与建立会员制度、积极营销与宣传推广、强化品牌文化与传承以及注重食品安全与卫生等。这些措施的实施将有助于提升羊肉粉馆的知名度和美誉度，吸引更多顾客前来品尝和消费。

7.3 羊肉粉馆应如何拓展销路？

羊肉粉馆要拓展销路需要从市场定位、产品品质与服务、营销手段、销售渠道、加盟连锁以及多元化经营策略等多个方面入手。通过不断提升自身实力和创新能力和创新能力，才能在竞争激烈的市场中脱颖而出。

7.3.1 创新营销手段

社交媒体营销：利用社交媒体平台（如微信、微博、抖音等）进行线上推广，发布美食图片、短视频和优惠活动，吸引顾客关注。

口碑营销：通过提供优质的服务和美味的羊肉粉，赢得顾客的口碑传播，鼓励顾客分享用餐体验给亲朋好友。

联合推广：与周边商家（如咖啡店、甜品店等）进行联合推广，推出联名优惠活动或套餐产品，实现资源共享和互利共赢。

主题活动：定期举办主题活动，如羊肉粉文化节、羊肉粉制作比赛等，增加顾客的新鲜感和参与度。

优惠券与会员制度：推出优惠券和会员制度，鼓励顾客多次消费，提高复购率。

7.3.2 拓宽销售渠道

线上订餐：与外卖平台合作，提供线上订餐服务，拓宽销售渠道。

团餐服务：与企事业单位合作，提供团餐服务，增加销售额。

旅游合作：与旅游景点合作，推出特色旅游套餐，吸引游客前来品尝。

7.3.3 考虑加盟连锁

品牌支持：加盟知名品牌可以获得品牌支持、管理经验和技术支持等方面的优势。

快速扩张：借助品牌的知名度和口碑效应，迅速吸引消费者，实现经营收益的快速增长。

加盟连锁品牌具有更高的稳定性和资源共享优势，可以获得品牌支持、管理经验和技术支持等方面的帮助。但加盟费用较高，且需要遵守品牌方的规定和限制。独立创业则自由度更高，可以根据自己的想法和理念进行店面装修、菜品研发、营销策略等方面的规划。但独立创业面临的市场竞争更激烈，需要创业者具备丰富的行业经验和专业知识。因此，是否加盟连锁品牌需要根据自己的实际情况进行权衡。

7.3.4 多元化经营策略

延伸产品：在保持主打产品的同时，可以考虑增加一些与羊肉相关的延伸产品，如羊肉串、羊肉火锅等。

特色小吃：引入一些特色小吃，如炸薯条、烤鸡翅等，丰富产品组合。

饮品服务：提供鲜榨果汁、茶饮等饮品服务，满足顾客多样化需求。

7.4 如何提高羊肉粉行业影响力？

7.4.1 加大政策支持力度

编制出台《羊肉粉产业发展规划》，明确发展战略、目标、产业布局等，如：黑山羊养殖保障、羊肉粉预制菜加工厂用地、冷链物流、羊肉粉文化产业（网红打卡地）标识、包装宣传等方法给予政策支持和保障。

7.4.2 加强宣传推广

一是加大官方宣传推广度，扩大羊肉粉在搜索引擎上的覆盖面和普及度。二是增加网红博主打卡率，羊肉粉店均是“小本生意”，一般不自主策划促销活动和参与平台优惠活动，因此更应该在抖音、美团等平台上多参加活动，邀请网红及名人等有影响力的人到店测评、打卡，打造知名度。三是增加线下立体宣传，制作有关羊肉粉的宣传页面、手册、视频、广告等，将羊肉粉宣传立体植入马拉松、消夏文化避暑季、冬季滑雪、外出招商推介等大型重点活动，在车站、出租车、公交车、城市地标等布设羊肉粉宣传。多争取在部分政府、商业活动中羊肉粉店冠名、赞助等“露脸”机会。深入挖掘、包装水城羊肉粉的历史渊源和文化内涵，讲好羊肉粉故事。

7.4.3 提升技术能力

目前我市羊肉粉预制菜主要企业有“黔椒苑”“黔翁之味”

“向佳”“德坞老街张记”“怡满香”等5家，最高日产能达3万包，但已形成产业链实现量产企业只有“黔椒苑”“黔翁之味”2家，占总销售的90%以上。其余企业规模较小，线上只能实现1—4万月销量，主要受限于预制菜包装、保鲜技术、加工技术，导致只能代加工或人工操作小型设备进行加工。提升保鲜、加工、运输端等技术能力，采购冷链物流车，降低发货成本，提高企业利润。制定出台羊肉粉食品安全地方标准或规范、指引，明确“水城羊肉粉”地理标识使用宣传办法、羊肉粉食材使用规范、羊肉粉配送打包规范、羊肉粉发展跟踪评价体系等。

7.4.4 抱团发展

一是加强协会作用。协会要在服务企业发展、规范市场秩序、开展行业自律、推动政策制定、提供培训教育、信息共享平台、参与社会公益、策划促销活动等方面带起头来，发挥协会作用。二是统一招牌形式。将“某记羊肉粉”等牌匾上强调“地域性”羊肉粉，如：“张记水城羊肉粉”将“羊肉粉”或“水城羊肉粉”等“地域性”羊肉粉作为主要组成部分突出，要比“某记”2字更大更显眼，形成类似“兰州拉面”“沙县小吃”等深入人心的地方名牌。三是增强对外营销意愿。增强商家在组织企业外出参展工作中的意愿，提升商家在展会活动现场烹饪、试吃、宣传、展示等能力，提高关注度。部分老字号名店“元坤”“大河明旺”“荷城”等品牌应发展预制菜产

业，将羊肉粉的名声推广出去。不再局限与某一地域

7.4.5 加强创新打造

一是增强文化赋值，吃饭已不仅仅是一种个人的生理需求，在生活水平不断提高的同时，人们越来越多的关注生活的方式。挖掘羊肉粉故事及文化背景的同时存也应跟随潮流趋势，根据羊肉粉特色做出如乡土火炕进餐饮店、民族风情进餐饮店、地方文化进餐饮店、城市地标进餐饮店、文创产品进餐饮店等。二是打造包装设计，整体上来说几款羊肉粉产品存在食品包装不够吸引顾客，一方面应加强预制菜包装设计，包括视觉吸引力、与产品特性匹配的形狀或颜色、提高食欲感等，以及吸引想尝试的消费者或游客购买作为伴手礼等。另一方面在外卖塑料袋、打包盒上印制“xx 羊肉粉”或店家名字。

7.4.6 提升服务意识

提高店内服务人员文化程度，做到积极发展壮大、拓展市场、主动服务、宣传推广等服务内容。如：服务员使用礼貌用语、普通话、微笑服务、特色推荐等形式推广羊肉粉；在服务外地游客品尝羊肉粉的过程中，积极主动宣传景区、文化、旅游等特色。加强商家之间凝聚力，提高奉献意识，多在马拉松羊肉粉请吃等活动中露面。

8. 创业有关扶持政策

8.1. 六盘水市就业局开办羊肉粉馆创业支持相关政策

8.1.1 创业场所租赁补贴

高校毕业生、就业困难人员、农民工、复员退伍军人创办企业，签订创业场所租用协议，租用符合规划、安全和环保要求的经营场地创业，并且未享受场地租赁费用减免的自主创业者，可到创业场所所在地县（市、特区、区）公共就业服务机构申请每月 500 元场地租赁补贴，对实际月租金低于 500 元的，据实补贴，补贴期限最长不超过 3 年。

联系电话：

六枝：0858-5323816

盘州：0858-3696636

水城：0858-8935656

钟山：0858-6128672

市级：0858-8220126

8.1.2 自主创业补贴

支持政策：首次创办小微企业或从事个体经营，且所创办企业或个体工商户自工商登记注册之日起正常运营 1 年以上并带动就业的离校 5 年内高校毕业生、就业困难人员、农民工、复员退伍军人，可由创业场所所在地县（市、特区、区）公共就业服务机构给予 5000 元一次性创业补贴。

联系电话：

六枝： 0858-5323816

盘州： 0858-3696636

水城： 0858-8935656

钟山： 0858-6128672

市级： 0858-8220126

8.1.3 创业担保贷款政策

（一）属于重点就业群体创办羊肉粉馆的。（重点就业群体包括城镇登记失业人员、就业困难人员（含残疾人）、退役军人、刑满释放人员、高校毕业生（含大学生村官和留学回国学生）、化解过剩产能企业职工和失业人员、返乡创业农民工、网络商户、脱贫人口农村自主创业农民）

（二）羊肉粉馆创业者除助学贷款、脱贫人口小额信贷、住房贷款、购车贷款、5 万元以下小额消费贷款（含信用卡消费）以外，申请人提交创业担保贷款申请时，本人及其配偶无其他贷款。

符合以上条件可申请额度不超过 30 万元，贷款期限不超过 3 年，由财政给予 50%贴息。对符合个人创业担保贷款条件的创业者合伙创业的，可根据合伙创业人数适当提高贷款额度，最高不超过符合条件的个人创业担保贷款额度上限之和的 110%且不超过小微企业创业担保贷款额度上限。

六枝： 0858-5322700

盘州： 0858-3635871

水城： 0858-8935659

钟山： 0858-6128672

市级： 0858-8236807

8.2 税务开办羊肉粉馆创业支持相关政策

8.2.1 小微企业“六税两费”减免政策

政策依据：《财政部 税务总局关于进一步实施小微企业“六税两费”减免政策》（财政部、税务总局公告 2022 年第 10 号）、《贵州省财政厅 国家税务总局贵州省税务局关于进一步实施“六税两费”减免政策的通知》（黔财税〔2022〕8 号）

优惠内容：2022 年 1 月 1 日至 2024 年 12 月 31 日，对增值税小规模纳税人继续按 50% 的税额减征资源税、城市维护建设税、房产税、城镇土地使用税、印花税（不含证券交易印花税）、耕地占用税和教育费附加、地方教育附加（简称“六税两费”）；同时，将小型微利企业和个体工商户纳入政策适用范围，即按 50% 的税额减征“六税两费”。增值税小规模纳税人、小型微利企业和个体工商户已依法享受资源税、城市维护建设税、房产税、城镇土地使用税、印花税、耕地占用税、教育费附加、地方教育附加其他优惠政策的，可叠加享受按 50% 的税额减征“六税两费”的优惠政策。

8.2.2 支持个体工商户发展个人所得税优惠政策

政策依据：《财政部 税务总局关于进一步支持小微企业和个体工商户发展有关税费政策的公告》（2023 年第 12 号）

优惠内容：

1. 自 2023 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日，对个体工商户年应纳税所得额不超过 200 万元的部分，减半征收个人所得税。个体工商户在享受现行其他个人所得税优惠政策的基础上，可叠加享受本条优惠政策。

2. 自 2023 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日，对增值税小规模纳税人、小型微利企业和个体工商户减半征收资源税（不含水资源税）、城市维护建设税、房产税、城镇土地使用税、印花稅（不含证券交易印花稅）、耕地占用稅和教育費附加、地方教育附加。

3. 对小型微利企业减按 25% 计算应纳税所得额，按 20% 的稅率繳納企業所得稅政策，延續執行至 2027 年 12 月 31 日。

4. 增稅小規模納稅人、小型微利企業和個體工商戶已依法享受資源稅、城市維護建設稅、房產稅、城鎮土地使用稅、印花稅、耕地占用稅、教育費附加、地方教育附加等其他優惠政策的，可疊加享受本公告第二條規定的優惠政策。

5. 本公告所稱小型微利企業，是指從事國家非限制和禁止行業，且同時符合年度應納稅所得額不超過 300 萬元、從業人數不超過 300 人、資產總額不超過 5000 萬元等三個條件的企業。

從業人數，包括與企業建立勞動關係的職工人數和企業接受

的劳务派遣用工人数。所称从业人数和资产总额指标，应按企业全年的季度平均值确定。具体计算公式如下：

$$\text{季度平均值} = (\text{季初值} + \text{季末值}) \div 2$$

$$\text{全年季度平均值} = \text{全年各季度平均值之和} \div 4$$

年度中断停业或者终止经营活动的，以其实际经营期作为一个纳税年度确定上述相关指标。

小型微利企业的判定以企业所得税年度汇算清缴结果为准。登记为增值税一般纳税人新设立的企业，从事国家非限制和禁止行业，且同时符合申报期上月末从业人数不超过 300 人、资产总额不超过 5000 万元等两个条件的，可在首次办理汇算清缴前按照小型微利企业申报享受第二条规定的优惠政策。

6. 本公告发布之日前，已征的相关税款，可抵减纳税人以后月份应缴纳税款或予以退还。发布之日前已办理注销的，不再追溯享受。

8.2.3 小规模纳税人增值税减征免征政策

政策依据：《财政部 税务总局关于明确增值税小规模纳税人减免增值税等政策的公告》（财政部 税务总局公告 2023 年第 1 号）《财政部 税务总局关于增值税小规模纳税人减免增值税政策的公告》（财政部 税务总局公告 2023 年第 19 号）

优惠内容：自 2023 年 1 月 1 日至 2027 年 12 月 31 日，1. 对月销售额 10 万元以下（含本数）的增值税小规模纳税人，免征增值税。

2. 增值税小规模纳税人适用 3%征收率的应税销售收入，减按 1%征收率征收增值税；适用 3%预征率的预缴增值税项目，减按 1%预征率预缴增值税。

8.2.4 政府性基金免征政策

政策依据：《财政部 国家税务总局关于扩大有关政府性基金免征范围的通知》（财税〔2016〕12 号）

优惠内容：将免征教育费附加、地方教育费附加、水利建设基金的范围，由按月纳税的月销售额或营业额不超过 3 万元（按季度纳税的季度销售额或营业额不超过 9 万元）的缴纳义务人，扩大到按月纳税的月销售额或营业额不超过 10 万元（按季度纳税的季度销售额或营业额不超过 30 万元）的缴纳义务人。