

# 贵州省“企业之家”创业宝典

## 烙 锅 行 业

钟山区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。

本宝典由钟山区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。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,不作为投资、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,钟山区政务服务中心不承担任何责任。

## 目录

|                                 |        |
|---------------------------------|--------|
| 1.水城烙锅发展概述 .....                | - 1 -  |
| 2.烙锅行业概况 .....                  | - 1 -  |
| 2.1 烙锅的种类 .....                 | - 1 -  |
| 2.2 烙锅特色 .....                  | - 3 -  |
| 2.2.1 食材丰富新鲜 .....              | - 3 -  |
| 2.2.2 吃法奇特 .....                | - 3 -  |
| 2.2.3 主打蘸料—百变香辣，一人配 N 种蘸水 ..... | - 3 -  |
| 2.3 饮食文化 .....                  | - 3 -  |
| 2.4 市场主体 .....                  | - 4 -  |
| 2.5 活跃程度 .....                  | - 4 -  |
| 2.6 市场前景 .....                  | - 5 -  |
| 2.7 市场发展变化 .....                | - 6 -  |
| 2.7.1 配套设施 .....                | - 6 -  |
| 2.7.2 新媒体宣传 .....               | - 6 -  |
| 2.7.3“夜经济”发展契机 .....            | - 6 -  |
| 2.7.4 开发新兴菜品 .....              | - 6 -  |
| 2.8 在贵州省开“烙锅店”可能会遇到的挑战 .....    | - 7 -  |
| 2.8.1 市场竞争大 .....               | - 7 -  |
| 2.8.2 口味调和 .....                | - 7 -  |
| 3.我想开烙锅店 .....                  | - 7 -  |
| 3.1 场地选址租赁 .....                | - 8 -  |
| 3.2 店面装修及价格定位 .....             | - 9 -  |
| 3.2.1 景点附近: .....               | - 9 -  |
| 3.2.2 学校附近: .....               | - 9 -  |
| 3.2.3 居民小区: .....               | - 9 -  |
| 3.2.4 商业繁华区: .....              | - 10 - |
| 3.3 成本预算 .....                  | - 10 - |
| 3.4 增值服务 .....                  | - 11 - |
| 3.5 人员招聘 .....                  | - 11 - |
| 3.6 物料购置 .....                  | - 11 - |
| 3.6.1 食材 .....                  | - 11 - |
| 3.6.2 餐具 .....                  | - 12 - |
| 3.6.2.1 锅具 .....                | - 12 - |
| 3.6.2.2 碗具 .....                | - 13 - |
| 3.6.3 相关配菜 .....                | - 13 - |
| 3.6.4 燃料使用 .....                | - 13 - |
| 4.我要开烙锅店 .....                  | - 14 - |
| 4.1 创业模式 .....                  | - 14 - |
| 4.2 烙锅店加盟参考 .....               | - 15 - |

|                              |        |
|------------------------------|--------|
| 4.3 开办指南 .....               | - 15 - |
| 4.3.1 注册指导 .....             | - 15 - |
| 4.3.2 常用事项 .....             | - 16 - |
| 4.3.3 办事指南 .....             | - 17 - |
| 4.3.3.1 个体工商户设立登记注册 .....    | - 17 - |
| 4.3.3.2“开办餐饮一件事” .....       | - 19 - |
| 4.3.3.3 办理流程 .....           | - 26 - |
| 4.3.3.4 开办餐饮店“一件事”申报须知 ..... | - 26 - |
| 4.3.3.5 设定依据 .....           | - 27 - |
| 4.4 营业引流 .....               | - 28 - |
| 4.4.1 平台推广 .....             | - 28 - |
| 4.4.2 社交媒体引流 .....           | - 29 - |
| 4.4.3 用户评价引流 .....           | - 29 - |
| 4.4.4 会员制度 .....             | - 29 - |
| 4.4.5 打造特色品牌 .....           | - 29 - |



## 1.水城烙锅发展概述

烙锅是一道以食用蔬菜和肉类为主要食材制作而成的贵州的一种地方名小吃，其中水城烙锅最为出名。

烙锅源起清代，300 多年前，传说平西王吴三桂调兵镇压水西（今水城县）彝族，到达水西后粮草不足，官兵们只好用屋顶上的瓦片和腌窖食物的瓷器土坛片架在火上、烙熟猎获的野味与野菜得以充饥。不成想，这一潦倒境遇下的无奈之举，却无意创作出水城烙锅这道传承至今的经典美味。

清末，水城烙锅逐渐改制成了中间凸状的黑砂烙锅，这种特殊的设计，中间高隆，两边低洼，可随时浇油上去增加口感的滋味。同时，原材料也丰富了起来，加入了当地的特产臭豆腐、魔芋。在享用时，人们习惯蘸取五香辣椒面味碟，让口感更加丰富多样。

发展至 80 年代，烙锅摊贩开始出现在水城街头。人们将凸状黑砂锅改成了平底的、带边环的生铁锅，开始使用煤气进行加热。在当时，烙锅已成为老百姓们的娱乐、社交的方式之一。

90 年代，水城烙锅迎来了重要的转折点，烙锅破天荒的从摊贩的形式进入了店堂，烙锅一条街也应运而生。此时，烙锅已成为水城人无法缺少的一道美食。<sup>1</sup>

## 2.烙锅行业概况

### 2.1 烙锅的种类

---

<sup>1</sup> 注：出自钟山统战《贵州山居 品山珍 六盘水烙锅》

熟烙：贵阳烙锅是“熟烙”，先把食材炒熟，锅具只是起一个加热的作用。人们常说的贵阳烙锅，其实源于清镇烙锅，相较于贵州其他地区喜爱的凸形锅或凹形锅，清镇烙锅更偏爱平底锅。清镇烙锅使用煤气炉起火，平底锅导热更快，食物的熟成也更快。

贵阳的清镇烙锅，部分菜品只能到清镇当地才能品尝到，例如怪噜洋芋，锅气十足的食材配上党武辣椒混合遵义辣椒调制出来的辣椒面，可谓“辣在口中，爽在心头”。

生烙：六盘水烙锅通常使用砂锅或铁制而成的平底锅，尤其是砂锅，耐高温、性能好，能够保持食材的原汁原味。在烹饪过程中让食材在火力和菜油的作用下散发出诱人的香气。主要的烹饪手法就是“烙”，也就是用烧热的器皿焙熟食材。既不像“烤”那样容易过火，又不像“炸”那样油量超标，香而不干、油而不腻，这就是“烙”的迷人之处，既能体现出食材的新鲜度，也让食客更加有自己烹饪的成就感。

活油烙锅：毕节活油烙锅，凸形锅上有一碗活油蘸水，从造型上就能感受到活油烙锅与众不同，除了五花肉、牛肉、土豆、臭豆腐等日常食材，活油烙锅的精髓在于顶上那碗活油，一顿烙锅是否深得客人的心，全看砂锅上的活油蘸水。在毕节，活油蘸水以猪油为原料，实际做法没有标准答案，每家烙锅店都有自己的秘方，是否适合食客自己全看运气。此外，店家一般会配一个两种味道的干辣椒碟，一个是五香辣椒面，一个是

蒜辣椒面，食客可根据自己口味自行选择。<sup>2</sup>

## 2.2 烙锅特色

### 2.2.1 食材丰富新鲜

丰富的食材选择，海鲜禽畜，鸡鸭牛羊，各种鲜美的海鲜肉类，与土豆、臭豆腐、魔芋等地方特产相结合，这些不同种类的搭配，呈现出令人垂涎欲滴的佳肴，让人流连忘返。水城烙锅已发展到无所不烙。

### 2.2.2 吃法奇特

设计独特的砂锅，让多余的油脂自动流向锅边，确保每一口食材都能尽享美味。与众不同的烹饪方式让不同种类的原生态食材与味觉享受完美碰撞。为了美食得以延续，水城烙锅坚持选用传统黑质砂锅，为食客带来最正宗最地道的贵州特色美食。

### 2.2.3 主打蘸料—百变香辣，一人配N种蘸水

香而不辣的辣椒面是烙锅的灵魂，糊辣椒面用粉碎机打成细面，加入花椒面（炒脆打成末）、盐（干锅炒过）、味精（也打成粉状）、花生末（花生米干炒熟用擀面杖擀碎）、熟芝麻调均，还可以混合其他各种酱料。特制的蒜香蘸料，折耳根蘸料使烙锅增添了多层次的风味，让味蕾得到充分享受。

## 2.3 饮食文化

---

<sup>2</sup> 注：出自六盘水市烙锅美食商会《贵州的美食江湖——你真的吃对、看懂烙锅了吗？》

烙锅的饮食文化中蕴含“一”与“无穷”。作为贵州特色小吃，水城烙锅融合传承与创新，在食材的本味和丰富间调和，在烹饪的细腻和粗犷间变幻，有水城历史典故、生态食材、城市缩影，一锅烙天下传递的是包容、真味、平衡。水城烙锅，香辣爽口，味道奇香，开胃可口，油大不腻。这是一道老少皆宜的美食，“到六盘水不吃烙锅是一种遗憾”，这是到过贵州省六盘水市的游客发出的感叹，也是六盘水人引以为傲的自我介绍，随着“水城烙锅”在全国的知名度不断扩大，来到六盘水的外地游客必定会品尝这道特别的美食。

“水城烙锅”历史久远、基础坚实，大大小小的店面在各市区星罗棋布，因其食材新鲜、制作简单、烹饪独特，且具有多样性强、包容性强、社交性强等特点，既深深植入六盘水广大市民的心中成为情感寄托，也在全省极具代表性，深受欢迎，成为“贵州烙锅”的标志地和先行区。

## 2.4 市场主体

截止 2024 年 12 月底，钟山区现有存续烙锅店 480 余户。钟山区是水城烙锅的核心聚集区，主要分布在钟山区荷城花园、安居小区、凤凰新区、新桥路搬迁街等，尤其水城古镇“烙锅一条街”，是“水城烙锅”产业核心区。

## 2.5 活跃程度

烙锅既是本地居民亲朋欢聚、行政接待、私人宴请的“规定动作”之一，也是外地游客的“必选项目”之一；既在省内、

市内深受好评和喜爱，也走出了贵州走向全国、逐步打响了知名度。2001 年，水城全有福烙锅店被中央电视台评选授牌为中国西部特色饮食“西部一绝”；2003 年，烙锅在首届“中国民间民族菜肴华西美食节”上，以总分第四的较大优势在包括台湾省在内的 114 个队中获特别金奖；2018 年入选六盘水市第五批市级非物质文化遗产代表性项目，同年 7 月，中国饭店协会考核后认定授予六盘水市“中国烙锅美食之都”的荣誉称号；2019 年“六盘水市烙锅美食商会”登记注册，成为目前全省唯一一个具有烙锅行业商协会的市州；2021 年以来，商会连续举办了三届烙锅大赛，特别是 2023 年 7 月份以来，历时 3 个月，成功举办了第三届烙锅美食大赛 12 站预赛，站点不仅覆盖市内各区市，还走进了广东湛江、珠海、中山，参赛队伍累计达 280 支、3000 人，现场累计人流量约 7.5 万人次，参与商家及参赛选手辐射省内外；2023 年 11 月 17 日至 21 日在市人民广场举办的总决赛，被省商务厅作为“冬季不冷·首届贵州烙锅美食季启动仪式暨第一个子活动”，参赛总人数达 1.2 万人，累计现场人流量超 20 万人次，现场气氛浓烈、盛况空前，活动反响好、群众呼声高、话题热度高。

## 2.6 市场前景

近年来，国家连续出台了促销费、扩内需的一系列政策意见；省委、省政府作出了大力推广新黔菜、加快贵州生态特色食品产业发展的部署要求；省商务厅明确提出要把烙锅产业打



造成为贵州美食和文化旅游的新名片、作为“黔货出山”“黔品出山”的重要载体。

## 2.7 市场发展变化

### 2.7.1 配套设施

随着烙锅饮食文化的发展，水城烙锅因其食用方式为“边烙边吃”，比普通餐饮方式具有更多沟通场景，已经成为凉都人民休闲、娱乐、社交的重要方式之一，因此烙锅行业不仅要重视食物的味道，还需考虑完善休闲娱乐配套服务。

### 2.7.2 新媒体宣传

由于新媒体宣传具有宣传成本低、传播速度快、广告效果好的特点，加之各大网络平台“吃播”“探店”等宣传模式的风靡，新媒体已成为各类商家宣传造势的主流趋势，作为凉都传统特色美食，烙锅行业也需抢抓互联网宣传机遇，助力“烙锅美食文化”广为人知，带动烙锅行业发展。

### 2.7.3“夜经济”发展契机

结合“夜经济”发展契机，充分融入美食、音乐、娱乐、游戏、互动、DIY 等元素，同时借助凉都消夏文化节、六马、火把节、六盘水冬季滑雪等文化、活动载体，吸引本地居民及广大游客，带动消费。

### 2.7.4 开发新兴菜品

在当下消费升级的背景下，消费者对餐饮的要求也同样提高了，餐饮质量品控是生意长虹的根基，需要积极开发创新菜

品，迎合年轻人审美潮流，打造特色“舌尖上的美食”。

## 2.8 在贵州省开“烙锅店”可能会遇到的挑战

### 2.8.1 市场竞争大

俗话说“民以食为天”，近年来随着人民生活水平的提高，人们外出就餐频率加大，给饮食行业带来勃勃生机，饮食行业因其受众群体庞大、投入成本低、亏本风险小、准入门槛低等显著优势，市场竞争一直较大，加之餐饮市场目前普遍存在同质化竞争，“内卷”严重，淘汰率高，可能存在刚开始盈利，后续对顾客吸引力不足，留不住客的情况，需要在产品品控、价格定位、宣传上持续下功夫。

### 2.8.2 口味调和

水城烙锅作为贵州人流传已久的特色美食，受到本地人的青睐，近年来随着外地游客的增多，不少商家希望把握住客流机会，让外地游客能体会正宗的贵州美食，但是不少外地游客反馈高油、高盐的贵州烙锅让他们直呼“不健康、吃不惯”，对此作为在景区附近等外地游客较多的场所开烙锅店的创业者还应考虑如何进行口味调和的问题。

## 3.我想开烙锅店

深入一线的市场调研，可以深入了解市场和消费者需求，获取关于产品、服务、价格、品牌等方面的信息，研究购买行为、使用习惯，预测未来市场趋势，为企业制定战略提供参考，以下是需重点调研的因素。

### 3.1 场地选址租赁

选址是开办烙锅店的关键。需要考虑以下要素：

客流量：选择人流量大的地方如名胜风景区、城市商业中心、打卡胜地、旅游热点、学校、医院附近，对客流量更有保障，不同选址针对的消费人群有所不同。

成本：一般情况下在人流量越大的地方，租金也会相应提高，在租金相对较低的郊区或小区，如果能让生意长虹，则需要在菜品上下功夫，以“酒香不怕巷子深”路径取胜。

交通便利度：开烙锅店选址交通便利与否很关键，一般在中心城区或是距离地铁站、公交车站不远的地方交通比较便利，更能方便顾客就餐，如附近有停车场，则更能吸引驾车就餐顾客。

钟山区热门地点选址分析：

景区：水城古镇，设有“烙锅一条街”，知名度较大，目标人群为本地居民、外地游客（分淡季和旺季，6~9月为外地游客较多时期，其余时间段游客较少）；

商业街区：万达、黄土坡、人民广场、川心小区，六盘水市休息娱乐中心地带，汇聚了各种本地、外地特色餐饮，人流量大，其中，川心小区是本地夜经济发展的主场；

学校附近：六盘水市师范学院，作为六盘水市唯一一所本科院校，汇聚了全国各地学子，由于烙锅具有交流性强、经济实惠的特点，很适合学生休闲聚会，但也需考虑到暑假



寒假为淡季这个关键因素；

医院附件：本地较大的医院如六盘水市人民医院，周边人流量较大，但由于受众群体为患者及家属较多，考虑到患者需要清淡饮食，可能导致客流量不理想。

### 3.2 店面装修及价格定位

装修的投资及装修风格一定程度上体现了一个店铺的消费档次，对食客的体验至关重要，不同的装修风格也定位了不同的消费人群。以下列举不同的选址对应的消费人群及装修风格、价格定位以供参考。

#### 3.2.1 景点附近：

目标人群：外地游客、本地居民

装修风格：具有当地特色、民族特色

价格定位：景区附近游客人流量大的地方，定价一般略高于市场价格定位。

#### 3.2.2 学校附近：

目标人群：学生群体

装修风格：年轻化、时尚化

价格定位：以实惠定价为佳，可丰富、创新菜品，适当配置免费的饮品、甜品等，增加消费吸引力。

#### 3.2.3 居民小区：

目标消费人群：小区常住居民

装修风格：简约温馨

价格定位：主要吸引常住民的回头光顾，定位以经济实惠为佳，同时应更注重菜品质量。

#### 3.2.4 商业繁华区：

目标消费群体：各类消费者、外地游客

装修风格：特色主题、后现代风格

价格定位：这类人群对就餐环境要求更高，对餐厅的品味、格调也更有追求，因此，定价根据投入和消费者消费水平也可相应的提高。

### 3.3 成本预算

一家烙锅店需要投入的成本主要包括以下要素：

（1）租赁费用：需要租赁一个适合的场所，租赁费用是餐馆最基本的成本之一，租赁位置不同价格有较大差距。

（2）装修费用：为了营造舒适、干净、整洁的环境，餐馆需要进行室内装修和布置，这需要投入大量的资金。

（3）设备费用：需要购买各种设备，如厨房设备、餐具、餐桌、空调和照明设备等，这些设备费用通常很高。

（4）原材料费用：需要购买各种原材料，如食品、饮料、调料等，这些费用是餐馆运营中的主要成本之一。

（5）劳动力成本：需要雇佣员工，如厨师、服务员、清洁工等，这些员工需要支付工资和其他福利。

（6）其他费用：还需要支付各种其他费用，如水电燃料费、清洁卫生费、广告费用、保险费用、税费、维修费用等。

创业者在考虑开办一家烙锅店之前，需要仔细评估所有成本，以确保有足够的资金启动，同时根据自身经营情况和特点制定出合适的价格、营销方案，确保能够盈利。

以钟山区为例：钟山区城区面积为 50—100 平方米的，租赁成本均价为每年 8 万元，位置不同，租金差异较大；人工成本平均每人每月 3 千钱；装修费用均价总投入 6 万元装修；设备投入均价 4 万元；每月水费、电费、燃气费、清洁费均价 4 千元；以每桌 10 人计算，平均每桌原材料费用 45%，利润 55%。

### 3.4 增值服务

结合凉都夜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。如打造各类主题烙锅店：音乐烙锅店、自助烙锅店、网红打卡烙锅店等。

### 3.5 人员招聘

招聘和培训员工是开办餐饮店的重要环节，应注重招聘有经验、技术熟练的员工，同时服务人员的态度直接影响店铺的声誉，要定期进行技术培训和培训，提高员工的专业素质和服务水平。特别要注意的是，如打造音乐烙锅等特色餐饮店，还需招聘有相关技能的工作人员。

### 3.6 物料购置

#### 3.6.1 食材

以下食材列举为一般店铺常见菜品，企业可根据实际添

加或自主创新，另外，因烙锅特点之一就是食材丰富新鲜，在食材采购方面应特别注意食材的新鲜程度。

蔬菜类：包含包菜、金针菇、小瓜、土豆片、土豆丝、韭菜、生菜、洋葱等、魔芋豆腐；

肉品类：包含新鲜牛肉、新鲜猪肉、老腊肉、鸡肉、鸡皮、广味香肠、腊肠、五花肉、脆皮肠等；

蘸水：包含普通辣椒面、五香辣椒面、蒜香辣椒面、特制辣椒水，活油烙锅还包含猪油辣椒蘸水等；

豆制品：包含白豆腐、臭豆腐、包浆豆腐、大方豆干、千叶豆腐等；

食用油：一般使用菜籽油，活油烙锅需要使用猪油作为蘸水的材料。

### 3.6.2 餐具

#### 3.6.2.1 锅具

主要包含砂锅、平锅、凹锅，这些烙锅不仅在烹饪工具和技术上有所不同，它们还各自发展了独特的食材搭配和风味，使得贵州的烙锅不仅仅是一种食物，更是一种文化和生活的体现。

##### （1）砂锅烙锅

砂锅烙锅使用黑砂锅作为烹饪器具，具有独特的烹饪方式。锅中凸起，涂上一层油后放上菜品，多余的油流向锅边。这种烙锅的烹饪方式保留了食物的原汁原味，同时赋予它们

独特的香气和口感。

### （2）平锅烙锅

平锅烙锅是贵州本地人在家吃烙锅的首选。锅中微凹，菜油流回锅中，烙好的食物放锅边。这种烙锅的烹饪方式简单而实用，使食物在油锅中均匀受热，烙出的金黄酥脆的外皮和鲜嫩多汁的内里，形成绝佳搭配。

### （3）凹锅烙锅

凹锅烙锅是最传统的烙锅形式，锅中凹陷，将食物放进去烙，熟的食物就放在锅边慢慢温着吃。在这种烙法中，油是最重要的元素，它让食物更加香醇可口，同时也让烙锅的氛围更加热烈和欢快。

#### 3.6.2.2 碗具

主要包含蘸水碟、杯子、碗等。蘸水碟为小尺寸的碗，也可使用现在市面上较为流行的连碟盘，杯子一般尺寸即可，针对部分顾客需求需要准备一次性的碗筷、杯子。

#### 3.6.3 相关配菜

根据各地特色，可搭配本地特色主食、小吃、饮品，加强特色吸引力，如蒸蒸糕、糕粑稀饭、刺梨饮料、酸汤饭、怪噜饭、汤圆、甜酒等。

#### 3.6.4 燃料使用

餐饮企业燃料一般使用煤气，不建议使用醇基燃料。由于醇基燃料属于易燃有毒危险化学品，其使用必须严格遵守

《民用醇基液体燃料安全技术规程》（DB52/T1777—2023）要求，储瓶间须通风良好并相对独立，配齐灭火设施设备和可燃气体探测报警装置。不应在大型商业城市综合体、高层民用建筑、地下室、半地下室、起居室等场所储存和使用民用醇基液体燃料。

## **4.我要开烙锅店**

### **4.1 创业模式**

创业选择市场主体类型的决策应该基于多个因素，包括业务模式、法律和财务考虑以及创业者的目标和偏好。以下是一些常见的市场主体类型优缺点供您参考，以下模式均需要完善合同，依法建立用工关系。

**4.1.1 个体工商户：**个体工商户是最简单的市场主体类型，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，可以个人经营，也可以家庭经营，个体工商户可以自愿变更经营者或者转型为企业。

**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。缴纳税种：增值税、个人所得税等。企业归一个人所有和控制，收益是一人承担，遇到风险，也需要投资人承担全部责任和债务。个人独资企业可以设立分支机构。

**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，公司以其全部资产对其债务承担责任。有限责任公司是一种常见的市场主体类型，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、个人所得税等。

4.1.4 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。普通合伙企业由普通合伙人组成，合伙人对合伙企业债务承担无限连带责任，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，有限合伙人以其认缴的出资额为限对合伙企业债务承担责任，缴纳税种：增值税、个人所得税等。

## 4.2 烙锅店加盟参考

以下烙锅加盟店可供创业者参考：贵州烙锅、凉都青瓦房烙锅、李铲铲贵州烙锅，山耕伴野生生态活油土烙锅，雍滋坊烙锅文化馆（此名单为在互联网上搜索的部分企业，不全面，排名不分先后，仅供参考）。

## 4.3 开办指南

### 4.3.1 注册指导

目前，企业设立、变更、注销程序均可以通过线下及线上办理，办理过程较为简单。线上主要通过贵州政务服务网办理



。在互联网环境下打开贵州政务服务网（网址：<https://zwfw.guizhou.gov.cn/>），注册账号后，切换到拟申请办事的行政区域，在区域下面找到事项对应的审批行业主管部门，在部门下面点击对应事项进行申报办理；也可以在搜索栏输入关键词，搜索目标事项进行申报办理。线下到各级政务大厅申请办理。当前，贵州省线下各级政务大厅以“自然人+法人（含非法人组织）、咨询+投诉”的“2+2”形式设置窗口，申请人到政务大厅后，对不了解的事项可以先向咨询窗口咨询，在工作人员指引下取号到指定窗口办理。通过贵州政务服务网政务服务地图（网址 <https://zwfw.guizhou.gov.cn/eptemp.aspx?t=Znzw.NumberMAP.MapIndex&istest=1&areacode=520100>），可以查看全省各级政务大厅详细地址、咨询电话、排队人数等信息，还可以预约办事。

#### 4.3.2 常用事项

开办烙锅店可能涉及的常用事项，供参考：

| 序号 | 事项名称                 |
|----|----------------------|
| 1  | 个体工商户设立登记注册          |
| 2  | 食品经营许可               |
| 3  | 城市建筑物、设施上悬挂、张贴宣传品审批  |
| 4  | 设置大型户外广告             |
| 5  | 城市户外招牌设施设置规范管理       |
| 6  | 公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查 |

### 4.3.3 办事指南

#### 4.3.3.1 个体工商户设立登记注册

##### (1) 申请材料

##### ① 《个体工商户登记（备案）申请书》

材料份数：原件 1 份

材料形式：纸质版

材料要求：提交原件 1 份。使用 A4 型纸。依本表打印生成的，使用黑色钢笔或签字笔签署；手工填写的，使用黑色钢笔或签字笔工整填写、签署。

材料来源：申请人自备

##### ② 经营场所使用相关文件

材料份数：复印件 1 份

材料形式：纸质版

材料要求：使用 A4 型纸。租赁协议、无偿使用证明、产权证明提交复印件 1 份。

材料来源：申请人自备、不动产登记管理部门

③ 法律、行政法规和国务院决定规定在登记前须报经批准的或申请登记的经营范围中有法律、行政法规和国务院决定规定须在登记前报经批准的项目，提交有关批准文件或者许可证件的复印件。

材料份数：复印件 1 份

材料形式：纸质版

材料要求：复印件 1 份

材料来源：证券监督管理委员会；烟草专卖局；教育行政部门；人力资源社会保障部门；人民银行；工业和信息化部；公安部门；广播电视总局；新闻出版署；国务院新闻办；电影局；国务院新闻办；应急管理部门；港口行政管理部门；银行保险监督管理委员会；邮政管理机构；金融管理部门。

④经营者身份证件复印件。（此材料通过数据共享获取，无需提交，若共享不成功，请按步骤上传。）

材料份数：复印件各 1 份。使用 A4 型纸。

材料形式：数据共享

材料来源：民政部门、公安部门

## （2）设定依据

《中华人民共和国市场主体登记管理条例》第三条：市场主体应当依照本条例办理登记。未经登记，不得以市场主体名义从事经营活动。法律、行政法规规定无需办理登记的除外。市场主体登记包括设立登记、变更登记和注销登记。第五条：国务院市场监督管理部门主管全国市场主体登记管理工作。县级以上地方人民政府市场监督管理部门主管本辖区市场主体登记管理工作，加强统筹指导和监督管理。

## （3）餐饮行业涉及法律条文

餐饮行业涉及的法律条文主要包括《中华人民共和国食品安全法》的相关规定。

依据《中华人民共和国食品安全法》第一条和第二条，该法旨在保证食品安全，保障公众身体健康和生命安全，并明确规定在中华人民共和国境内从事食品生产和加工、食品销售和餐饮服务等活动应当遵守该法。因此，餐饮服务作为食品经营的一部分，受到该法的严格监管。

根据《中华人民共和国食品安全法》第三十三条，食品生产经营应当符合食品安全标准，并详细列举了包括具有与生产经营的食品品种、数量相适应的场所、设备、技术人员和规章制度，以及保证餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器清洁、无毒等要求。这些规定直接适用于餐饮服务行业，确保餐饮服务提供者在经营过程中符合食品安全要求。

综上所述，餐饮行业在经营过程中应当严格遵守《中华人民共和国食品安全法》等相关法律法规，确保食品安全，规范公司经营行为，保护消费者权益。

#### 4.3.3.2“开办餐饮一件事”

其中，常用事项可以通过贵州政务服务网-“高效办成一件事-开办餐饮一件事”查询具体办事流程。

##### （1）申请材料

##### ①授权委托书原件 1 份（仅非本人办理提供）

材料要求：纸质版交盖章或签字原件，电子版为盖章或签字电子版。

材料份数：原件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：1.需记录委托人及受托人姓名、身份证号及单位职务。2.需明确委托的权限及范围。3.需明确委托的时限。4.需加盖单位公章由单位法人或主要负责人签名。

情景化内容：仅非本人办理提供

②消防安全制度、灭火和应急疏散预案（容缺受理材料）

材料介质：纸质、电子

材料要求：线下申请的提交纸质版复印件 1 份，加盖申报单位公章；线上申请的通过系统提交扫描件申请材料。（制度由申报单位自行编制，需明确各个岗位消防安全责任，申请人如缺少消防安全制度的，可以在消防救援机构现场核查时提交）

材料份数：复印件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：由申报单位自行编制，制度需明确各个岗位消防安全责任，需要加盖申报单位公章。

情景化内容：申请公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查提供。

③场所平面布置图、场所消防设施平面图（容缺受理材料）

材料介质：纸质、电子

材料要求：线下申请的提交纸质版复印件各 1 份，加盖建设单位公章；线上申请的通过系统提交扫描件申请材料。（场所平面布置图要能真实反映场所实际情况，场所消防设施平面

图要能真实反映消防设施实际情况，申请人如缺少场所平面布置图或场所消防设施平面图的，可以在消防救援机构现场核查时提交）

材料份数：原件 1 份、复印件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：场所平面布置图要能真实反映场所实际情况，场所消防设施平面图要能真实反映消防设施实际情况，需加盖建设单位公章。

情景化内容：申请公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查提供。

#### ④开办餐饮店“一件事”申请表

材料介质：纸质、电子

材料要求：暂无

材料份数：复印件 1 份

材料来源：申请人自备（贵州政务服务网有示范文本）

审查标准：申请人信息准确，提交申请内容无误。

情景化内容：公众聚集场所投入使用、营业消防安全检查分为告知承诺制和申报制两种方式，申报人选择告知承诺制办理时，填写开办餐饮店“一件事”申请表（告知承诺制），申报人选择申报制办理时，填写开办餐饮店“一件事”申请表（申报制）。

#### ⑤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)

材料介质: 纸质、电子

材料要求: 纸质版交盖章或签字原件, 电子版为盖章或签字电子版。

材料份数: 原件 1 份

材料来源: 申请人自备

审查标准: 所要求内容齐全。

情景化内容: 申请悬挂、张贴宣传品审批提供; 涉及举办活动的, 提供相关书面材料。

⑥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

材料介质: 纸质、电子

材料要求: 纸质版交盖章或签字复印件, 电子版为盖章或签字电子版。

材料份数: 复印件 1 份

材料来源: 申请人自备

审查标准: 申请人签字或盖章复印件。

情景化内容: 申请悬挂、张贴宣传品审批提供。

⑦安全承诺书

材料要求: 纸质版交盖章或签字原件, 电子版为盖章或签字电子版。

材料份数: 原件 1 份



材料来源：申请人自备

审查标准：申请人签字或盖章原件。

情景化内容：申请悬挂、张贴宣传品审批提供。

⑧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)

材料介质：纸质、电子

材料要求：纸质版交盖章原件，电子版为盖章电子版。

材料份数：原件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：所要求内容齐全。

情景化内容：申请大型户外广告审批提供。

⑨户外广告设施施工、运行安全承诺书

材料介质：纸质、电子

材料要求：纸质版交盖章或签字原件，电子版为盖章或签字电子版。

材料份数：原件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：申请人签字或盖章原件。

情景化内容：申请大型户外广告审批提供。

⑩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。

材料介质：纸质、电子

材料要求：纸质版交盖章或签字复印件，电子版为盖章或签字电子版。

材料份数：复印件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：申请人签字或盖章复印件。

情景化内容：申请大型户外广告审批提供。

#### ⑪营业执照

材料介质：纸质、电子

材料要求：线下申请的提供纸质版复印件 1 份，线上申请时可以不提供，系统自动关联证照。

材料份数：复印件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：线下申请的提供申报场所的营业执照纸质版复印件 1 份，线上申请时可以不提供，系统自动关联证照。

情景化内容：无

#### ⑫食品安全管理制度目录清单

材料要求：线下申请的提供法定代表人（负责人）签字、加盖公章的食品安全管理制度清单原件 1 份。线上申请的通过系统提交食品安全管理制度目录清单。

材料份数：原件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：制度清单内容完整。

情景化内容：无

⑬与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件

材料介质：纸质、电子

材料要求：线下申请的提交原件 1 份，线上申请的通过系统提交电子版申请材料。

材料份数：原件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：与食品经营相适应的主要设备设施布局、操作流程等文件符合实际操作流程。

情景化内容：无

⑭法定代表人（负责人）、食品安全管理人员的身份证明复印件、健康证；

材料介质：纸质、电子

材料要求：线下申请的提交纸质版复印件 1 份，复印件应当注明“与原件一致”并由申请人签署，或者由其指定的代表或共同委托的代理人签字。线上申请的通过系统提交电子版申请材料。

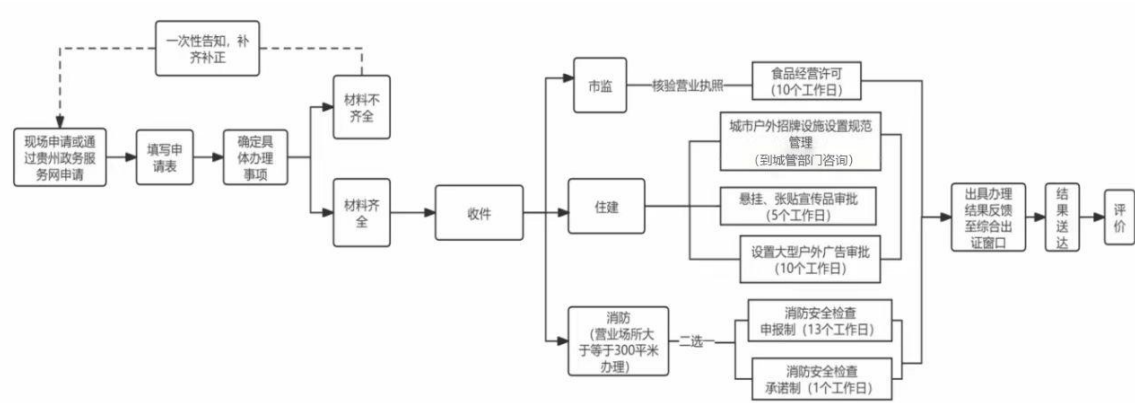
材料份数：复印件 1 份

材料来源：申请人自备

审查标准：关联人与材料名称保持一致。

情景化内容：无

4.3.3.3 办理流程



| 流程表  | 流程     | 办理部门<br>(按具体办理层级转办) | 办理人员     | 时限      |                     |      |
|------|--------|---------------------|----------|---------|---------------------|------|
|      | 收件     | 政务服务中心              | 法人综合窗口人员 | 当场收件    |                     |      |
|      | 分/转    | 政务服务中心              | 法人综合窗口人员 | 当场分派/转办 |                     |      |
|      | 办理     | 办理部门                | 办理人员     | 时限      | 结果                  | 备注   |
|      |        | 市场监管部门              | 部门经办人员   | 10个工作日  | 线下纸质/线上电子结果         | 并行办理 |
|      |        | 城市管理部门              | 部门经办人员   | 10个工作日  | 线下纸质/线上电子结果         | 并行办理 |
|      |        | 消防救援部门              | 部门经办人员   | 13个工作日  | 线下纸质/线上电子结果         | 并行办理 |
| 结果反馈 | 办理部门   |                     | 办理人员     | 时限      | 送达方式                |      |
|      | 政务服务中心 |                     | 法人综合窗口人员 | 1个工作日   | 贵州政务服务网获取、邮寄送达、窗口领取 |      |

4.3.3.4 开办餐饮店“一件事”申报须知

①申请人首先办理营业执照。

②需要设置户外广告的需要具备以下条件：

单边长度超过四米（含四米）或者面积大于十平方米（含十平方米）；

广告应当内容健康、外形美观，并对所设广告定期维修、油饰或者拆除；

大型户外广告必须经规划部门许可并由具有资质的专业设计部门提供结构设计图、施工说明书以及市场与质量监督主管部门核发的广告经营资质证书等文件。

③办理营业前消防检查需要满足以下条件：

建筑面积 300 平方米以上（含本数）的公众聚集场所。公众聚集场所是指宾馆、饭店、商场、集贸市场、客运车站候车室、客运码头候船厅、民用机场航站楼、体育场馆、会堂等。其中，公共娱乐场所不限面积，是指向公众开放的下列室内场所：影剧院、录像厅、礼堂等演出、放映场所；舞厅、卡拉 OK 厅等歌舞娱乐场所；具有娱乐功能的夜总会、音乐茶座和餐饮场所；游艺、游乐场所；保龄球馆、旱冰场、桑拿浴室等营业性健身、休闲场所。

#### 4.3.3.5 设定依据

①《中华人民共和国食品安全法》第三十五条

国家对食品生产经营实行许可制度。从事食品生产、食品销售、餐饮服务，应当依法取得许可。但是，销售食用农产品和仅销售预包装食品，不需要取得许可。仅销售预包装食品的，应当报所在地县级以上地方人民政府食品安全监督管理部门备案。

②《城市市容和环境卫生管理条例》第十一条

在城市中设置户外广告、标语牌、画廊、橱窗等，应当内容健康、外形美观，并定期维修、油饰或者拆除。

大型户外广告的设置必须征得城市人民政府市容环境卫生行政主管部门同意后，按照有关规定办理审批手续。

### ③ 《中华人民共和国消防法》第十五条

公众聚集场所投入使用、营业前消防安全检查实行告知承诺管理。公众聚集场所在投入使用、营业前，建设单位或者使用单位应当向场所所在地的县级以上地方人民政府消防救援机构申请消防安全检查，作出场所符合消防技术标准和管理规定的承诺，提交规定的材料，并对其承诺和材料的真实性负责。

消防救援机构对申请人提交的材料进行审查；申请材料齐全、符合法定形式的，应当予以许可。消防救援机构应当根据消防技术标准和管理规定，二十个工作日内对作出承诺的公众聚集场所进行核查，自检查之日起三个工作日内作出同意或者不同意投入使用或者营业的决定，并送达申请人。

申请人选择不采用告知承诺方式办理的，消防救援机构应当自受理申请之日起十个工作日内，根据消防技术标准和管理规定，对该场所进行检查，自检查之日起三个工作日内作出同意或者不同意投入使用或者营业的决定，并送达申请人。经检查符合消防安全要求的，应当予以许可。

公众聚集场所未经消防救援机构许可的，不得投入使用、营业。消防安全检查的具体办法，由国务院应急管理部门制定。

## 4.4 营业引流

### 4.4.1 平台推广

根据店铺特色，可打造特色引流款套餐、利润款套餐、形象款套餐，投放在抖音、美团、饿了么、拼好饭等网络平台，增加消费者的购买渠道，同时为店铺吸引人气。

#### 4.4.2 社交媒体引流

充分利用小红书、抖音、快手、微信视频号等社交平台，自制宣传视频、宣传广告，加强对店铺及其特色套餐的宣传推广，在有条件的情况下，可邀请美食博主、探店博主试吃、直播进行宣传。

#### 4.4.3 用户评价引流

用户的评价对店铺的口碑相当重要，店铺通过良好的口碑可吸引到更多新的消费者，但大多数消费者没有评价的习惯，商家可通过好评免费赠送菜品、饮料等方式引导消费者评价。

#### 4.4.4 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，可鼓励顾客多次消费，提高复购率，增加顾客粘性。

#### 4.4.5 打造特色品牌

打造品牌需要做好各方面的品质把控，菜品、就餐环境、服务质量缺一不可。除此之外还需注意特色的打造，近年来贵州大力发展旅游业，贵州依托本地民族风情及凉爽气候特征，吸引了不少游客，作为贵州特色的烙锅也可结合当地民



族特色及“夜经济”发展契机，增加少数民族歌舞表演、服装展示、少数民族特殊礼仪等民族元素，打造具有民族风情的特色烙锅店，同时借助凉都消夏文化节、六马、火把节、六盘水冬季滑雪等文化、活动载体，吸引本地居民、广大游客，带动消费。

注：如需了解有关服务，请扫码

