

特色火锅商业融资计划书

目 录

- 一.保密协议
- 二. 执行概要
- 三.公司基本情况
- 四.公司管理层及组织结构
- 五. 技术团队
- 六.项目产品及服务
- 七.产品技术及创新
- 八.行业及市场分析
- 九.营销策略
- 十.融资说明
- 十一.财务计划
- 十二.风险控制
- 十三.投资保障退出方式
- 十四.附件

概 要

（一）. 公司描述：

某火锅有限责任公司是一家集特色火锅及其美食云集的一家企业。其企业始建于 2008 年，总部中国中部地区——某市区，现有分公司 6 家，分散于各二级城市，企业现有员工 300 余人，中、高级以上职称的科研技术人员、管理人 140 多名，具有雄厚的美食开发及新产品制造的综合能力。在改革开放深入发展的形势下，国家提出“自主经营、独立核算、自负盈亏”，公司就这样在自力更生的道路上，勇敢地跨进了市场的第一步，并且明智地选择了中华美食行业——具有特色的美食项目。企业战略转移，市场定位准确，为此，赢得了发展的机遇。

（二）. 公司宗旨和最终目标：

公司遵循产品质量是生命，优质服务是基础，现代化管理时手段，顾客满意是目标的经营遵旨。坚持“顾客至上”，在各方面实现顾客满意率百分之百的服务遵旨，不断提高产品质量，最终达到“打造中国火锅业第一品牌”的企业目标，是我们不变的追求，也是我们对消费者的承诺。

（三）.公司目前主要产品介绍：

本公司本着以人为本的观念，主打特色是药膳火锅，清汤锅，麻辣锅，三鲜锅，鸳鸯锅；各种干锅，主打根据客人不同口味，精心调制的各种锅底。本公司是一家专业为中国不同地域区，根据人口饮食习惯，专门研制火锅的机构，公司产品品种齐全，口味多样化，味道爽口，不干辣、不燥热，麻辣适度、回味悠长、油而不腻；回味无穷，企业可根据您的要求，调制您所需要的口味。

（四）.市场概况和营销策略：目前市场开的火锅店，大同小异，很难有一家的特色比较突出。消费者对一个个似曾相识的火锅店，已经提不起多少消费的欲望。别说品尝火锅，他们连看都感到了“疲倦”。再照传统去开店，等于是向大海扔银子，可能连一朵浪花都溅不起来。火锅的商机实在诱人，不去掘回一桶金，心有不甘。火锅市场在等待一场新的革命，把握住机会，颠覆市场、催生火锅黑马的机会已经来临。路在何方？只有走创新之路，才能一步跨到行业的前面，亦步亦趋只能被早晚淘汰出局。市场无情，来不得半点犹豫和矫情，唯一的就是不断创新，创出没有可比性的新标准，新事物。让那些似曾相识、千店一面的火锅，在它的面前，会变得那么迂腐和老朽，旗手的诞生就可能在消费者的欢呼声中呱呱落地。颠覆传统，整合市场，开出一个让

市场耳目一新的火锅品牌，不是新瓶装的旧酒，也不是穿新鞋走的老路，而是一个崭新的、贯穿着符合现代人消费理念的火锅。把分散了的顾客整合到新的品牌下，打造了一个对市场有冲击力的火锅品牌，强者由此诞生！

（五）. 公司优势说明：

- 1、 齐备的资质；
- 2、 良好的声誉；
- 3、 强大的力量；
- 4、 丰富的经验；
- 5、 广泛的业务范围。

（六）. 目标：公司由多位餐饮业精英人物组成，并构建了优秀的管理团队。与相关科研院校进行了深达多年的科学研究，结合现代营养学原理和人们的消费追求，创意出了更营养、健康、独特的时尚火锅产品。公司现依托着科技实力，严格的产品质量控制体系，正式驶入餐饮业的海洋中，接受市场的考验。

主张精湛、专业、细腻的出品技术；周到、完善、个性的星级服务，以文化为根、创新为本、质量为基，牢牢抓住火锅的起源文化，紧扣未来火锅消费潮流，突破陈框，不断创新。

我们的目标：火锅美食头等舱，力争成就为餐饮行业品牌

第一，健康第一，品质第一。

未来3年，建立分店总数40家。成为甘肃地区的第一品牌企业；

未来10年，以开放的经营思路和管理理念，加速企业经济快速发展，力争在全国建立分店400家；

我们的人才策略：高度重视企业的科技人才、管理人才及所有员工。并在未来将公司35%的股权，用奖励的政策和方式分配给对公司有贡献的人员。

我们的企业原则：质量，信誉，人格

我们的企业精神：诚信、务实、创新

我们的团队建设：学习、协作、专业

我们的经营理念：为顾客提供更健康、营养、舒适、时尚的火锅餐饮消费

我们的企业管理原则：公平、公正、进取、高效

投资我们的企业，就是在迷茫中看到希望，未来。

选择我们，就是最正确的选择。

三. 公司基本情况

公司的基本情况

某火锅有限责任公司是一家处于成长期的公司，于2008年2月创立。以其新颖的药膳火锅、独特的海鲜、麻辣火锅。品质优异的菜品加之浓厚的中国传统文化气息同现代化的科学管理而一举成名。在竞争激烈的火锅业异军突起，从而成为一颗璀璨的餐饮之星。

总部位于某的某火锅有限责任公司，已经在国家工商总局商标注册，药膳火锅及海鲜火锅工艺已获国家两项专利，2008年12月又被中国烹饪协会评为“绿色餐饮企业”称号。

某员工凭着高度的责任心和敬业精神，以质量树品牌，以诚信求发展，同时逐步形成一套加盟、策划、培训、配送、管理、营销的专业化管理模式。现已在发展加盟店6家，并正以势不可挡的速度向全国迅速扩展。

公司遵循产品质量是生命，优质服务是基础，现代化管理时手段，顾客满意是目标的经营遵旨。坚持“顾客至上”，在各方面实现顾客满意率百分百的服务遵旨，不断提高产品质量，最终达到“打造中国火锅业第一品牌”的企业目标，是我们不变的追求，也是我们对消费者的承诺。

公司主要经营药膳火锅、海鲜火锅、麻辣火锅、中档、特色、品牌火锅。品种齐全，口味多样化，味道爽口，不干辣、不燥热，麻辣适度、回味悠长、油而不腻；回

味无穷，企业可根据您的要求，调制您所需要的口味。

四. 公司管理层及组织结构

五. 技术团队

六. 项目产品及服务

1. 公司在项目产品及服务上具有全国同行业领域优势

药膳火锅

药膳火锅，是近年流行的火锅新品种，不仅味道鲜美，而且能起到滋补保健、祛病抗衰、延年益寿的作用。

品尝美味，又能药膳调理现代都市人的各种非病引起的不良症状，。

海鲜火锅

海鲜火锅特点在于讲究原汁原味、清淡和营养。

海鲜营养丰富，可以为我们提供丰富的蛋白质、钙、铁等营养素，脂肪含量不高，其中含有丰富的 DHA 对心脏、大脑、智力都有好处。海鲜维生素、矿物质含量丰富，也比较适合女孩吃。

麻辣火锅

能满足大众胃口，刺激食欲，味道纯正。色泽红亮、麻辣爽口、回味香醇幽长、有开胃健脾、除湿祛风、消除疲乏之功效，为在周末休闲事的商家食品。此品油而不腻、辣

而不燥、久吃不厌。

2. 公司在经营管理上采用现代化管理，科学有效。在力所能及的情况下，尽可能满足顾客的需要。是餐厅管理细节能有效的执行、沟通和反馈。

优势：1、实现组织交给的目标是火锅店管理到位的最终结果

2、建立一套行之有效的火锅店管理规章和工作程序、标准是火锅店管理到位的保证。

3、能够发现问题和解决问题是火锅店管理者到位的能力体现。

4、预前控制是火锅店管理到位的有效方法。

5、调动员工的积极性是火锅店管理到位的重要手段

6、敢于承担责任，关键时刻上得去，是火锅店管理者在火锅店管理到位中的作用体现

7、讲究火锅店管理艺术，提高领导水平，是火锅店管理到位的核心

具体表现为： 1. 欢迎欢送顾客。

2. 主动处理顾客投诉。

3. 主动与顾客交谈。

4. 主动帮助顾客。

5. 提醒顾客保管好财务安全。

6. 公司对餐厅内外部环境要求严格，使顾客在整个就餐过程

文化。

7. 公司还有一系列附加温馨服务，使顾客在用餐时，最大程度享受优质服务。

8. 公司在一些重要节日，会有相关的优惠活动。

七. 产品技术及创新（火锅秘方）

（一）红汤，是典型的重庆火锅基础汤。此汤用途广泛，重庆火锅大部分品种均用此汤。其特点是：口感丰富，汁浓味厚，麻辣适口，鲜香回甜。红汤配方和调制方法很多，种有特色。下面介绍三种比较著名并被大家公认的配方和调制方法，供选用。

配方一：

清汤 1500 克牛油 250 克。

豆瓣 150 克豆豉 100 克

冰糖 15 克辣椒节 50 克

克花椒 10 克

精盐 15 克料酒 30 克

醪糟汁 100 克

配方二：

牛肉汤 1500 克牛油 200 克

豆瓣 125 克豆豉 45 克

冰糖 25 克干辣椒 25 克

姜末 50 克精盐 10 克

料酒 25 克醪糟汁 150 克

配方三：

鸡汤 2000 克牛油 250 克

克豆豉 50 克

冰糖 50 克老姜 100 克

大蒜 200 克干红辣椒 25 克

花椒 25 克精盐 10 克

料酒 100 克醪糟汁 100 克

菜油 100 克麻油 200 克

以上三种配方，所用调料虽有差别，但做成后基本上都是正宗火锅红汤的滋味。

红汤的具体调制方法是：

先将炒锅置旺火上，下油（牛油或菜油等）烧热后，加豆瓣、姜片（老姜拍破）豆豉，煸出香味并呈红色，尔后下汤，烧沸后下料酒、醪糟汁、辣椒、花椒、盐、冰糖等熬制，待汤汁浓厚、香气四溢、味道麻辣回甜时，便可舀入火锅中使用。

在一起，必须撇去。其方法是：用勺背轻轻沾取，让浮沫沾在小勺背上，然后除去，以免将油撇掉。二是要中途尝一下味道。若咸味不够，酌量加盐；若麻辣味不浓，再加点豆瓣、花椒、辣椒；若发现太辣或太咸，可加冰糖或淡汤。经补充调味，使火锅的味道更符合食者的要求，更突出正宗重庆火锅的风味。

（二）白汤，即清汤卤，用途也广，如鸳鸯火锅、清汤火锅、滋补火锅等均用此汤，也是重庆火锅的基础汤。其特点是：鲜味浓郁，汤汁较清，爽口适宜，不燥不腻，但制作过程比较复杂。

“清汤火锅”清汤的熬制方法

熬制清汤火锅的清汤分为吊汤、扫汤二个步骤。（1）吊汤

原料（以食用 2500 克荤料、2500 克素料为例）：

鸡肉 1000 克

1000 克

猪排骨 1000 克

老姜 50 克

料酒 50 克

1、将吊汤的原料用清水漂洗干净，然后放入开水中“出一水”后，再用清水洗净。

2、原料放入锅中，掺水 5000 克，先用大火烧沸，打去浮沫后改用小火吊出鲜味即可。(2) 扫汤

原料：

鸡脯肉 150 克

盐 10 克

胡椒粉 4 克

200 克

味精 4 克

制作：1、事先舀出 500 克吊制好的鲜汤进行冷却。然后将鸡脯肉和猪净瘦肉捶成绒状，分别用 250 克鲜汤解散肉绒。

2、鲜汤置火口上烧沸，下盐、胡椒，先将猪肉绒倒入汤中，用瓢搅匀，待肉绒浮于汤面时，把锅移至小火上，保持微沸，五分钟后用漏丝瓢捞出肉绒，再次将汤烧沸，下鸡绒于汤中，用瓢搅匀，待鸡绒浮于汤面后，把锅移至小火上，保持微沸，再将鸡绒挤压为一坨，在汤中熬制。上席时，捞去鸡绒，放味精即成。

熬清汤时应注意以下几点：

1、所选的吊汤原料一定要新鲜、无异味，否则会使汤味不鲜不醇。

2、为使汤能够味鲜味厚，吊汤时应一次加足水分，千万不要中途另加冷水，不然会使味感减弱。

- 3、千万不可用大火长时间冲吊，这样会将汤冲呈乳白色，而使汤不清了。
- 4、扫汤的肉绒一定要用冷鲜汤解散，这样也可避免减弱汤的鲜味。
- 5、在扫汤时应随时去掉汤面的油珠和浮沫。

（三）海鲜火锅

原料：加吉鱼、小墨鱼、基围虾、扇贝、生蚝、北极贝、鲜贝、花叶生、肥牛片、芦笋、金针菇、冻豆腐、红薯、胡萝卜、白菜、莴笋、土豆。

调料：香菜末、香葱末、小红椒末、醋、精品麻将、秘制海鲜酱、川味辣酱、港式 XO 酱。

做法：

- 1、肥牛片卷上金针菇成卷，卷上芦笋。红薯、冻豆腐、胡萝卜、白菜、莴笋、土豆、切片一起放在摆好冰块的大酒杯里搞点假情趣。

2、加吉鱼偏片、基围虾串入竹签，一会方便从锅里取出哈哈和小墨鱼、基围虾、扇贝、生蚝、北极贝、鲜贝、花叶生装在白色的花边碗中

，虾可以立起来。

3、做好鸳鸯锅，开涮了，调料众口难伺候，自己按自己的标准对付吧。

（四）药膳火锅

1. 滋补土鸡汤锅底

汤底：以鸡骨架、猪扇骨和平菇为主吊汤（可加其他调味品，最好咨询一下他们的厨师鸡汤一般如何吊制的）

起香料：炼制出的鸡油

调色：枸杞、大枣、胡萝卜

滋补药材：鲜人参一根、沙参 6 克、山药 15 克、甘草 6 克。

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/827024042034006051>