

DB21

辽 宁 省 地 方 标 准

DB 21/T XXXXX—2025

餐饮业投资运营管理指南

Guidelines for investment operation and management in the catering industry

(报批稿)

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

辽宁省市场监督管理局 发布

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由辽宁省商务厅提出并归口。

本文件起草单位：辽宁省饭店餐饮协会、铁岭尚恩餐饮管理有限责任公司。

本文件主要起草人：祁迹、王辉、张宝学、陈光、孙丽娜、刘绍福、沈兰、李佳羽。

本文件发布实施后，任何单位和个人如有问题和意见建议，均可以通过来电和来函等方式进行反馈，我们将及时答复并认真处理，根据实际情况依法进行评估及复审。

归口管理部门通讯地址：辽宁省商务厅（辽宁省沈阳市皇姑区泰山路17号），联系电话：024-86892298-9206

文件起草单位通讯地址：辽宁省饭店餐饮协会（沈阳市浑南区新隆街88号），联系电话：024-86807059

餐饮业投资运营管理指南

1 范围

本文件规定了餐饮业投资运营管理指南的基本要求、前期投资分析、运营管理、风险辨识及防控措施等内容。

本文件适用于各类餐饮企业投资运营管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB/T 40042 绿色餐饮经营与管理
- SB/T 10426 餐饮企业经营规范
- SB/T 10474 餐饮业营养配餐技术要求
- SB/T 10476 饭店服务礼仪规范
- SB/T 10580 餐饮业现场管理规范
- SB/T 11166 餐饮服务单位节约管理规范

3 术语和定义

本文件没有规范性引用文件。

4 基本要求

- 4.1 了解投资领域的发展现状趋势。有投资资金或融资渠道，可根据不同情况选择合适的政府政策资金、银行贷款、众筹、资本市场融资等一种或多种融资渠道。
- 4.2 了解餐饮业投资的可能性及需要具备的条件。
- 4.3 有餐饮运营经验或委托有经验的餐饮管理公司和从业者负责经营。
- 4.4 与相关行业部门联系办理正常运营所需的相关手续，持证合法经营。
- 4.5 有按规定经过培训并取得培训合格证的负责人或卫生管理人员方可申请开业。
- 4.6 在人员管理、服务管理、设备管理、财务管理等方面建立健全运营管理各项制度。

5 前期投资分析

5.1 选址

综合考虑选址地周边的餐饮业经营现状、市场需求、人流量、经济水平、人员结构、生活习惯、民族特点、配套设施等。

5.2 定位

5.2.1 客群定位，了解顾客群体的年龄职业、消费习惯。

5.2.2 风格定位，根据本地区人的生活习惯、习俗对菜品进行定位，突出自己的招牌菜、特色菜、创新菜。明确经营理念、经营范围和经营方式，确定经营阶段目标。实时可增加多种经营方式，如：套餐、外卖等。

5.2.3 价格定位，根据当地消费者的消费能力以及竞品价格对菜品的客单价进行定位。

5.3 初期费用

5.3.1 租赁场地

租赁场地费用估算参照周围出租费用行情估算。考虑周边公共设施、车位、垃圾处理等因素。需要聘请专业咨询的增加服务费。

5.3.2 装修装饰

主要考虑门面、大堂、包房、厨房、卫生间、办公室、库房、员工更衣室等装修及相应装饰费用。

5.3.3 设施设备及用品

主要考虑包括但不限于如下：烹饪设备、储存设备、冷藏冷冻设备、运输设备、加工设备、洗涤设备、消毒设备等厨房设施设备；空调通风设备、垃圾处理设备、清扫设施、点餐收银设备、安全和防火设备；电脑、打印机等办公用品；桌椅、餐具等用餐设施；工作服、台布、窗帘、门帘等物料用品；洗手液及保洁用品等。还应考虑运输费和安装调试费用。

5.4 运营成本

营业成本费包含但不限于如下：

- 需准备必要的开办费与流动资金；
- 场地相关费用，主要包括门店租金、物业管理费等；
- 人力成本，主要是人员工资、员工保险及相应的福利待遇费用，培训费；
- 能源成本，水电煤气等能源费；
- 食材成本，主要包括主料、辅料、酒水饮料等采购费；
- 易耗品成本，主要包括餐巾纸、打包盒、洗手液等消耗品；
- 行政支出，主要包括业务费、检测费、办公费；
- 营销推广成本，主要包括广告及促销费；
- 设备与资产摊销，主要包括固定资产折旧费、租赁费；
- 其他费用，主要包括税费、维修与维护费、其他杂费等。

6 运营管理

6.1 餐饮业运营管理依据 SB/T 10426、SB/T 10580、SB/T 11166、GB/T 33497 的规定。

6.2 绿色餐饮业依据 GB/T 40042 的规定。

6.3 服务礼仪依据 SB/T 10476 的要求。

6.4 营养配餐依据 SB/T 10474 中的规定。

7 风险辨识及防控措施

7.1 风险识别

- 建立常态化风险识别机制，识别各环节可能面临的风险，包括但不限于如下：
- 政策风险，可能食品安全监管政策、环保政策、税收政策、劳动法规等调整导致的风险；
 - 食品安全风险，可能食材变质、交叉污染、从业人员健康问题等导致的风险；
 - 市场风险，可能市场需求变化、消费升级或降级、食材价格幅度、同行竞争等导致的风险；
 - 运营风险，可能设备故障、人员流失、供应链中断、顾客投诉、服务质量问题等导致的风险；
 - 财务风险，可能投资资金不足、成本失控、营收下滑、现金流断裂等导致的风险；
 - 安全风险，可能火灾等自然灾害及疫情、治安事件等导致的人身及财产安全风险。

7.2 防控措施

- 7.2.1 政策风险防控方面，了解政策解读，关注国家及本地区餐饮行业相关政策法规变化，及时调整经营策略及管理模式。
- 7.2.2 食品安全风险防控方面，制定食材管控、加工制作规范、人员健康管理，定期开展食品安全自查及培训，建立食品安全应急处置机制。
- 7.2.3 市场风险防控方面，及时掌握市场动态及行业竞争情况，调整产品定位、菜品结构及营销策略；与核心供应商建立长期稳定的合作关系。
- 7.2.4 运营风险防控方面，建立设备定期维护保养制度，及时检修故障设备，确保设备正常运行；完善员工激励及关怀机制，确保人员稳定性；完善服务质量及菜品质量管控制度，及时处理顾客投诉。
- 7.2.5 财务风险防控方面，做好投资预算及资金规划，确保资金充足；建立财务预警机制，定期分析财务数据，及时发现财务风险隐患；拓展营收渠道，提高抗风险能力。
- 7.2.6 安全风险防控方面，完善并执行安全管理规定，定期开展安全隐患排查，定期组织开展员工培训，制定突发事件的应急救援预案并定期组织演练。
-