火锅店 · 开店筹备与选址要点 · 区域版

# 火锅店筹备选址要点（区域）

火锅店开店筹备与选址要点（区域版）

火锅店用：选址逻辑、现场评估项、筹备清单与合同要点。

| | |
|---|---|
| 作品名称 | 火锅店筹备选址要点（区域） |
| 商品全名 | 火锅店开店筹备与选址要点（区域版） |
| 作品类型 | 文字作品 · PDF 文档 |
| 著作权人 | 宁德市钦汇晨贸易有限公司 |
| 版本 | 区域版 · 2026-10 |

# 目录

1. 选址逻辑

2. 现场评估项

3. 筹备清单

4. 合同要点

5. 开业人员配置

6. 开业后前三个月要盯的损耗点

7. 本业态的关键事实

8. 多店统一执行说明

9. 区域汇总与考核口径

本作品为文字作品，供购买者所在门店内部学习和使用。未经著作权人书面许可，不得复制、转售或公开传播。

## 1. 选址逻辑

火锅店的位置价值取决于业态匹配度而不是人流量。适合的位置通常是：商圈餐饮楼层或社区大型底商、面积两百平方米以上，有排烟条件、停车与晚间人流充足。同一个位置对不同业态的价值完全不同，评估必须从自己的业态出发。

租金用营业额比例判断，不看绝对值。按保守营业额测算，租金占比超过业态安全线的位置放弃。

试读到此结束。完整版共 9 个部分，订单确认后在用户中心下载。