

在上海开一家熟食店，需要办理什么证件

产品名称	在上海开一家熟食店，需要办理什么证件
公司名称	上海申壹城大数据科技中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	上海市静安区共和新路3699号1407-1408室
联系电话	13818058509 13818058509

产品详情

在上海开一家熟食店，需要办理什么证件

现在创业的人很多，开一家熟食店是一个不错的选择。初次开店，有的人可能没有经验，下面简要介绍下开熟食店需要办哪些证件和购买哪些设备。

1、在办理各种证件之前，首先要为熟食店选址，因为办理相关证件需要经营地址。一般选在人流量大的地段比较好，比如菜市场边上，大型居民生活区附近，都是比较理想的选择。

2、开熟食店需要办哪些证件 开店一般需要办理营业执照和税务登记证，有个人的有企业的，视个人实际情况办理。因为是食品相关的店，还需要办理卫生许可证，办卫生许可证时，又要用到健康证。

3、开熟食店需要购买哪些设备熟食柜，食物保鲜展示的必备设备，有风冷和直冷两种，建议选择风冷设备，对于其日常保养，可以参考：熟食柜使用及维护保养10点注意事项。

案台和存货架，卖货和存货的设备。

不锈钢卤桶，钳子，盆，汤瓢，捞肉勺，食品夹，调料缸，制作卤制食物要用到

电子秤，至少要有两台，一台用于销售，另一台用于称重材料。

砧板，切刀，砍刀等要多备几把，因为生熟两用要分开。微波炉，满足冬季用户需要加热的需求

电磁炉，用于一些小货制作。如果做烤鸭，还需要烤箱 还有其他的比如冰箱，冷柜，空调，不锈钢操作台，煤气灶，饮水机，塑料袋，塑料碗，一次性筷子等日常用品。根据店面的大小及附带经营情况选择合适自己的设备。

4、开熟食店的其他注意事项

(1)需要注意各地不同的口味，比如沿海的卤味风格可能就不太适合内地居民的口味。

(2)熟食店，卫生是顾客除口味外最在意的地方。所以不管是店面还是工作人员，一定要保持干净整洁。

(3)做生意，诚信经营，热情待客，适当让利都会增加回头客的几率本篇简要介绍了一下开熟食店需要办哪些证件和购买哪些设备，以及其他一些需要注意的地方，可能不够全面和具体。有条件的最好还是先从业学习一下相关知识再来开店，毕竟对行业了解越深，成功的几率越大。

