

## 会议日程安排

时间	主要内容	演讲嘉宾
<b>11月7日</b>	<b>全天办理报到手续、领取资料</b>	
<b>11月8日</b> 上午 <b>9:00-12:00</b>	从上海餐饮的发展看中央厨房的前景	<b>沈思明</b> 上海市餐饮烹饪行业协会会长
	中央厨房产品设计及开发 1、中央厨房菜品研发工业化之路探索 2、老年营养餐及学生营养餐技术要求和营养标准	<b>温凯</b> 餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟秘书长，国家食品行业生产力促进中心主任
	一、要不要建设中央厨房(工厂)? 1、建设中央厨房的目的 2、中央厨房与餐厅后厨的区别 3、建设中央厨房应遵循的原则(案例分析) 4、建设中央厨房如何控制投资规模节省资金 二、中央厨房建设经典案例分析--都丽梦、嘉禾一品、和合谷	<b>张立强</b> 原中国农业大学副校长；中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟副秘书长、联盟专家委员会常务副主任，中央厨房建设管理专家
<b>12:00-13:30</b>	<b>午餐\午休</b>	
<b>11月8日</b> 下午 <b>13:30-17:00</b>	一、中央厨房多终端配送 二、亚惠美食多业态经验分享 1、亚惠美食快餐经营经验 2、亚惠美食广场经营经验 3、亚惠美食咖啡店经营经验	<b>程辉</b> 大连亚惠美食有限公司总经理，中央厨房战略联盟特邀专家
	解锁餐饮世界的财富密码——中央厨房生产之初窥	<b>袁超</b> 餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟秘书长助理
<b>11月9日</b> 上午 <b>9:00-12:00</b>	一、中央厨房工厂厂房设计及布局 1、中央厨房选址要求及生产间布局、设备安置 2、中央厨房土建、通风、排污、燃气、消防及其它辅助系统的重点注意事项 3、中央厨房加工设备、物流设备、制冷设备及其他相应设施设备的遴选 4、对已运转的中央厨房生产功能布局分析、调整、升级完善及案例分析 二、中央厨房工厂运营管理 1、中央厨房定位分析和运营期成本预算 2、中央厨房质量管理八项原则 3、中央厨房管理层、运营层、操作层、技术层职能分析 4、中央厨房运营管理工具及运营案例分析	<b>何至伟</b> 中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟专家委员会副主任；中央厨房建设与管理实战专家
<b>12:00-13:30</b>	<b>午餐\午休</b>	

<b>11月9日</b> 下午 <b>13:30-17:00</b>	<b>中央厨房运营中常见问题解决及成功案例介绍</b>	<b>张毅</b> 上海一片天餐饮管理股份有限公司总经理
	<b>餐饮中央厨房品牌建立与营销</b> 1、企业运营四字诀 2、成就品牌的七大秘密	<b>李明利</b> 著名农业品牌营销“讲战堂”创始人及首席架构师，清华、浙大食品总裁班客座教授
<b>11月10日 8:40 酒店集合乘车参观上海味千中央厨房及上海一片天餐饮中央厨房。</b>		
味千（中国）设有七家食品加工配送中心和五大中央厨房，是国内最早提出中央厨房概念的连锁餐饮企业之一，其供应链管理层级清晰，职权明确。以 冷链生产、配送技术、专业化、智能化、精细化作为支撑现代餐饮加工工艺，将所有产品标准化、成品化，不仅生产效率更高、产品口味的一致性好，而且从根本上保障餐饮食品的安全与营养。		上海一片天餐饮管理股份有限公司在安亭和嘉定拥有两大中央厨房。其中嘉定工业园区的第二个现代化企业全自动中央厨房，占地8000平方米，是集自动化的洗菜、切配、自动米饭、机器人炒菜为一体的团餐现代化工厂，已经为包括世界500强企业在内的50多个大型企业提供团餐管理与服务，业务覆盖2000万人次/年，2015年实现销售收入约2亿元。

注：日程安排可能会有调整，如有变化请以实际发生为准