

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

国家食品行业生产力促进中心

关于举办“中央厨房建设设计及运营管理技能提升高级研修班”的邀请函

各有关单位：

中央厨房作为餐饮业与现代食品工业相结合的一种新业态，已越来越受到行业的关注和重视。其通过统一的采购、统一的加工、统一的配送等方式，达到规模化效应，以降低运行成本；通过科学的工业化手段来实现产品品质管控、资源合理利用和食品安全保障。中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟（以下称“联盟”）自成立以来，针对餐饮业中央厨房的设计、建设、生产加工、运营管理等方面内容，举办了十二届培训班，得到包括各大专院校、科研院所、餐饮连锁企业以及中央厨房装备、技术和相关服务商的积极响应和一致好评。

应相关企业邀请，联盟决定 2017 年 01 月 7 日至 10 日在北京举办第十三届“中央厨房建设设计及运营管理技能提升高级研修班”，同时将组织参观某大型餐饮公司中央厨房工厂。现将有关事宜通知如下，望有关单位积极选派人员参加！

主办单位：

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

承办单位：

国家食品行业生产力促进中心

北京新伦鸿图科技有限公司

《中外食品工业》杂志社

一、会议时间、地点：

时间：2017 年 01 月 7 日-10 日（7 日报到，8-9 日学习，10 日参观中央厨房工厂）

地点：北京（具体地址会前十天通知）

二、专家团队及主要内容（见附件一日程）：

温 凯 中国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

张立强 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，海航食品特邀顾问

夏连悦 中国烹饪协会快餐委员会专家；中式餐饮、现代快餐及连锁企业的经营与管理专家

何至伟 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

张 朔 中央厨房标准化工厂设计与运营管理实战专家，中央厨房（广州）示范基地总经理，中央厨房战略联盟特邀专家

李明利 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，中央厨房战略联盟特邀专家

陈晓文 大江机械设备有限公司总经理

袁 超 餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟秘书长助理

三、参会对象：

真诚欢迎餐饮及有关央厨/餐饮工厂企业的高管（董事长、总经理、技术负责人）；高校、科研院所、超市、部队、机关、厂矿、石油、化工、钢铁、铁路、航空等大型企业事业单位的餐饮管理人员；餐料调味品、餐饮设备、餐饮安全检测等关注我国食品产业（农产品加工、配送和餐饮服务业）发展的同仁积极参与并献计献策，共同推动我国食品产业健康、快速发展。

四、会务费：

3980 元/人，含会议期间午餐、会议筹备费、资料费、场地费等；住宿统一安排，费用自理。

五、联系方式：

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

联系人：王老师 联系电话：15318675976

QQ：2093889626

邮箱：fishery@foodmate.net

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟
国家食品行业生产力促进中心
二零一六年十二月

附件一：

会议日程安排

时间	主要内容	演讲嘉宾
01月7日	全天办理报到手续、领取资料	
01月8日 上午 9:00-12:00	中央厨房建设方案策划和客户定位	温凯 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、中央厨房投资方案 二、中央厨房规划方案 三、中央厨房建设误区规避 四、中央厨房运营管理思路梳理 五、中央厨房问题解决 六、中央厨房营建逻辑	夏连悦 行业级专家，中国快餐协会专委会专家、中国团餐协会专委会专家；中国简餐筹委会负责人。获得快餐、团餐事业终生成就奖
12:00-13:30	午餐\午休	
01月8日 下午 13:30-17:30	一、第五代中央厨房建设及国内中央厨房建设现状与发展 二、中央厨房建设经典案例分析（都丽梦、嘉禾一品、和合谷）	张立强 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
	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、对已有中央厨房的升级改造 5、中央厨房运营管理工作 6、运营管理案例分析及互动答疑	何至伟 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
01月9日 上午 9:00-12:00	中央厨房产品设计及开发 中央厨房菜品研发工业化之路探索 老年营养餐及学生营养餐技术要求和营养标准 营养配餐风味设计、食材选择、烹调方式 菜品研发及菜品标准化 菜品研发过程中标准产品“SC”的申报 菜品标准后团餐、连锁快餐及特色餐厅后厨的涉及	张朔 中央厨房标准化工厂设计与运营管理实战专家，中央厨房（广州）示范基地总经理，中央厨房战略联盟特邀专家
	气调保鲜包装在中央厨房的应用	陈晓文 大江机械设备有限公司总经理

12:00-13:30	午餐\午休	
01月9日 下午 13:30-17:30	解锁餐饮世界的财富密码——中央厨房生产之初窥	袁超 餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟秘书长助理
	餐饮中央厨房品牌建立与营销 1、企业运营四字诀 2、成就品牌的七大秘密	李明利 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，中央厨房战略联盟特邀专家
01月10日 8:40 酒店集合乘车参观中央厨房工厂		

注：日程安排可能会有调整，如有变化请以实际发生为准。
