

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“主食工业化发展暨中央厨房设计建设与运营管理研修班”

各有关单位：

主食工业化是我国农产品加工的主要方向。主食工业化不仅会使我国食品工业化走向健康、稳定发展的道路，也会为中华民族的强壮、人民生活质量的提高、农村经济的发展带来革命性进步。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，通过统一采购、统一加工、统一配送等方式，实现主食及菜肴标准化、工业化、规模化。通过科学现代化的技术与装备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作为业内首个针对餐饮业中央厨房业态展开学习、研究、推广的创新合作组织，自成立以来，针对餐饮业中央厨房设计、建设、生产加工、运营管理等方面内容，举办了十五届培训班，得到包括各大专院校、科研院所、餐饮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。

应相关单位邀请，联盟决定2017年4月17-20日在北京举办第十六届“主食工业化发展暨中央厨房设计建设及运营管理研修班”。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

国家食品行业生产力促进中心

承办单位：

《中外食品工业》杂志社

协办单位：

北京新伦鸿图科技有限公司

一、时间地点

时间：2017年4月17-20日（17日全天报到，18-19日学习交流，20日参观）

地点：北京（具体地址会前十天另行通知）

二、拟邀请嘉宾与主要内容

&、主食工业化发展及关键技术研究

1、主食产业化与中央厨房

（**蔡永峰** 餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟理事长
中国食品工业（集团）总经理）

2、我国居民主食消费习惯变化趋势

（**薛文通** 中国农业大学食品科学与营养工程学院教授）

3、餐饮企业米饭品质与加工技术

（**李再贵** 中国农业大学食品学院教授）

4、主食加工营养设计方案

（**贾健斌** 中粮营养健康研究院技术总监）

5、主食加工中央厨房的生产实践探索与特色产品

（**郭兴国** 河北纽康恩食品有限公司董事长）

&、中央厨房投资战略分析及建设经典案例共享

（**刘大志** 吉林食品设计院院长）

1、中央厨房项目投资背景与必要性分析

2、政府审批程序及资质条件

3、标准产品、新后厨对利润的影响

4、中央厨房建设案例分享

5、中央厨房升级改造

&、中央厨房建设与设计规划

（**何至伟** 中央厨房联盟专委会副主任）

1、中央厨房定位分析和运营期成本预算

2、中央厨房建设标准、建造规划

3、中央厨房选址要求及生产间合理布局

4、中央厨房菜品研发工业化之路探索

&、中央厨房工厂运营管理

（**何至伟** 中央厨房联盟专委会副主任）

1、中央厨房模块化管理与生产控制要素

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、中餐标准化加工的关键步骤
- 5、中央厨房运营管理工具
- 6、运营管理案例分析及互动答疑

&、餐饮业中央厨房创新领域分享

- 1、中央厨房—让餐饮业痛点变成制胜武器
(吕强 kao 铺创始人兼 CEO)
- 2、中央厨房冷链中金融工具的应用
(康迪 九州冷域科技有限公司)
- 3、中央厨房“融合餐”
(陈镇 中央厨房联盟专委会委员 万达集团餐饮)
- 4、主食现代化设备选型与应用
(李诚 燕诚神州(北京)公司董事长)
- 5、浅谈气调保鲜包装在中央厨房中的应用
(陈晓文 大江机械设备有限公司总经理)

&、“眉州东坡+得利兴斯”中央厨房参观考察一日游

眉州东坡中央厨房，占地面积近 3000 m²，拥有 11 个大小各异的操作间，生产品项 86 种，日产量 10 吨左右，涉及酱汁、肉制品、卤制品、半成品、调料制品、海鲜制品。物流中心拥有配送车 32 辆，配送车次达 43 车次/日左右，每天出库量 80 吨左右，全年配送额达 5 亿元。库区总面积近 12000 平方米，共有各类型库房 8 个。

北京得利兴斯中央厨房，是北京最早的学生营养餐中央厨房之一。公司占地面积 1 万余平米，车间面积 4500 平米，集学生营养餐、包装食品、速冻食品、半成品配送于一体。公司拥有现代化设备和一批高素质的管理人员，由特聘营养师编制食谱，按照《北京市送餐企业卫生管理规范》，结合动线网络图和 HACCP 卫生管理控制系统生产制作。

四、参会对象

真诚欢迎餐饮企业的运营管理、生产配送等相关负责人；高校、科研院所、超市、部队、机关、厂矿、石油、化工、钢铁、铁路、航空等大型企事业单位的后勤餐饮管理人员；餐料调味品、餐饮设备、餐饮安全检测等关心我国餐饮行业发展的同仁出席此次会议，共同推动我国食品工业、餐饮业快速可持续发展。

五、会务费用

4280 元/人（提前汇款可享受 3980 元/人的费用），含会议期间午餐晚餐、会议筹备费、资料费、场地费、参观考察费、会刊等；住宿统一安排，费用自理。

六、联系方式

王老师 手机：15318675976

QQ: 2093889626

邮箱: fishery@foodmate.net

附件:

主食工业化发展暨中央厨房设计建设与运营管理研修班
参会回执表

单位名称					邮 编	
通讯地址						
联 系 人			手 机		Email	
参 会 代 表 登 记	姓 名	性 别	部门职务	手 机	电 子 邮 箱	
会务组指定账号	账户名：北京新伦鸿图科技有限公司 开户行：工商银行北京玉泉路支行 账 号：020 0063 0092 0005 7717 可开票项目：会务费、培训费、服务费、咨询费等					
1、请您务必准确完整填写上表各项信息,以便制作代表证、通讯录等相关会务资料。 2、汇款注明:中央厨房,款到后我们会给您邮寄发票。 3、我们在会议前一周左右给您发第二轮报到通知。						