

# 赴常州、上海团餐、中央厨房现场管理 学习考察交流通知

## 一、考察内容：

探索中央厨房、团餐企业在原材料采购、食堂规划、后厨管理、出品质量监管、经营模式创新、人才培养等方面的先进经验，拓宽经营和管理思路，突破经营和管理瓶颈。

## 二、重点学习：

样板厨房打造；质量标准体系建设；“CRM 客户维护系统”以及“经营流转系统”。环境营造、设备餐具优选、增值服务等。

餐饮 6T 管理法, 商务部全国推广的先进现场管理方法。如何通过 6T 管理, 自我突破与追求卓越, 改变现场面貌。使管理趋于日常化、习惯化、自然化、真实化。

## 三、考察时间地点：

- 1、考察时间：2017 年 6 月 9—12 日（报到时间为 9 日）
- 2、考察地点：常州、上海
- 3、报到地点：常州市（接到回执后发报道通知）

## 四、考察企业：

### 1、常州嬉戏谷有限公司

环球动漫嬉戏谷乐园中央厨房，位于常州市武进太湖湾旅游度假区内；嬉戏谷企业严格贯彻新《食品安全法》，进行现场的各项生产工作。始终以“标准、服务、细心、谨慎”的工作指导方针，为园区游客和员工提供餐食。企业一直以“样板厨房”的要求来保持厨房现场操作规范标准，积极提升自己，始终跟上社会时代步伐。

### 2、常州丽华餐饮集团有限公司

常州丽华餐饮集团有限公司是全国大型的团餐连锁外送公司，是全国 500 强企业，企业开设了近 70 家连锁分公司，拥有员工 2800 人左右。进入中国餐饮百强，荣获中国餐饮十大名企等称号。率先在全国餐饮行业通过 ISO9001-2008 质量管理体系和 ISO22000:2005 食品安全管理体系。在丽华诞生了中国快餐业第一个《中式快餐企业标准》。行业内率先推行“半小时送餐制”，推动整个外卖行业服务标准的提升。

### 3、常州市李耿餐饮管理有限公司

常州市李耿餐饮管理有限公司是一家集食堂管理、快餐外送、食品原材料配送等为一体的专业化餐饮管理企业。李耿餐饮现已发展成为江苏省团餐行业标杆企业之一。李耿餐饮以“用心经营、用心服务”为宗旨，秉承“服务至上、品质

第一”理念，立志打造一流的社会化保障餐饮品牌，以“感恩、诚信、安全、专业、优质”赢得了广大顾客的信赖和支持。

#### **4、上海麦金地集团股份有限公司**

上海麦金地集团股份有限公司将“规范化操作、个性化服务、流程式生产、酒店式管理”确定为自己的营运模式，公司凭借现代化的中央厨房，标准化的集体用餐配送流程，在菜单设计、产品质量、餐具选型、服务方式、环境营造、售后服务各方面，做到匠心独具，与众不同。多年为民航、高铁、会展、大型公共活动等，提供优质的团餐配送服务。引领团餐行业的创新发展。

#### **5、上海绍兴饭店管理有限公司**

上海绍兴饭店管理有限公司是一家“源于绍兴，兴于上海”的大型餐饮企业，是目前上海餐饮业中唯一同时拥有“上海市著名商标”、“上海优秀服务商标”、“上海名牌”、“全国餐饮业优秀企业”四项荣誉的大型企业。公司建立“CRM（客户维护系统）管理系统”和“经营流转系统”“6T 现场实务管理”，为提升公司的经营管理的能级和质量发挥着积极和重要的作用。

#### **6、上海千彩食品有限公司**

上海千彩食品有限公司是上海肥得捞餐饮管理有限公司旗下知名品牌火锅连锁店豆捞坊的中央厨房，目前在上海、北京、南京、杭州及太仓拥有 26 家连锁店，是一家具有现代连锁餐饮管理机制的现代化企业，企业拥有完整、科学的质量管理体系。千彩食品拥有的一拖二模式（一个千彩食品包含中央厨房和食品工厂的两种模式），能给合作伙伴开发和提供全方位、高品质产品供给服务。2015 年获得 6T 实务现场 5A 级管理规范企业称号。

#### **7、上海奉贤区税务局机关食堂**

上海奉贤区税务局机关食堂被授予“六 T”实务现场管理达标食堂。安全卫生是食堂工作的底线和基础，后勤系统开展食堂建设工作，不断夯实硬件基础、优化运行管理模式，重点从处理、整合、清扫、规范、检查、改进六方面全面推进“6T”实务管理，不断提高食品安全管理的规范化、精细化和科学化管理水平，堪称机关食堂的模范。

### **五、考察学习对象：**

会员单位、机关企事业单位（学校）食堂、团餐企业、招待处等有关单位的董事长、总经理、副总经理、运营总监、分管后勤招待处和食堂的主要负责人。

### **六、报名方式和费用：**

1、**考察培训费用：**3800 元/人（含会务费、考察期间住宿费、考察体验费、常州至上海区间车费和市内交通费等费用）往返交通费自理，（如需单间，需交纳单间补差费）

2、同期可申报“厨务管理师”和“餐饮业职业经理人”中高级证书，费用来电咨询。

3、考察人员请填写报名回执表（见附表）于6月2号前电邮至meeting5@foodmate.net，并交纳考察培训费，以打款到账为准，汇款时请注明汇款单位或个人名字。

汇款账户：青岛中饭协职业培训学校，账号：8020 7020 0091 282，

开户银行：青岛银行南京路第二支行。

### 七、联系方式：

联系人：杨晓波

联系电话：18153529013

QQ：3086743430

邮箱：meeting5@foodmate.net