

# 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“中央厨房设计建设、运营管理暨外卖新零售研修班”的通知

#### 各有关单位：

2017年，全国餐饮收入39600亿元，同比增长10.7%，餐饮工业化发展特征日趋明显，传统中式菜肴、地方小吃、特色食品的产品形态和供销模式发生着深刻变革。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，举办了二十二届研修班，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2018年6月20-23日在杭州举办第二十三届“中央厨房设计建设、运营管理暨外卖新零售研修班”。现将有关事项通知如下，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：

北京纬高商务咨询有限公司

#### 一、时间地点

时间：2018年6月20-23日（20日全天报到，21-22日学习交流，23日参观浙江德悦餐饮企业大型中央厨房）

地点：杭州（具体地址会前十天另行通知）

#### 二、主要内容

##### 1、外卖新零售产业发展特点

互联网+餐饮——催生外卖产业新格局

分享经济 —— 央厨如何实现供应链整合

数据会说话 —— 让央厨离门店更近

新零售业态 —— 孕育餐饮新生命

## 2、中央厨房各阶段分析

中央厨房项目研究阶段——项目投资、项目立项、项目评估、项目设计

中央厨房项目建设阶段——规划分析、前期准备、设计施工、竣工验收

中央厨房运营管理阶段——产品研发、性质定位、利润管理、组织管理

## 3、中央厨房建设关注点分析

能否建设中央厨房分析

何时建设中央厨房

如何规划建设中央厨房

建设什么类型中央厨房

中央厨房建设选择要素

中央厨房渠道建设与运维

## 4、中央厨房建设标准与建设要求

中央厨房食品安全体系建设及体系贯彻标准

中央厨房供应链各环节的企业标准制定

主食加工配送中心建设规范

食品工业洁净用房建筑技术规范

餐饮业和集体用餐配送单位卫生规范

工艺设计、物流设计、土建设计及机电设计要素分析

中央厨房规模化、标准化生产工艺流程及案例解读

## 5、中央厨房运营管理要点

中央厨房管理要素分析

中央厨房管理模块

中央厨房管理目标

中央厨房管理手法

中央厨房管理绩效

中央厨房优质高效管理团队的打造

## 6、中央厨房常见的 basic 问题及基本对策

定位和功能困惑 vs 送餐工厂、食品工厂、鲜食中心

设计和投资困惑 vs 初级食材加工、自动化设备

管理和市场困惑 vs 产品研发、成本控制、市场深度

资源协同，造就专业团队-研发、规模、口碑

供应链管理、数据管理、数据应用等的精益管理

中央厨房盈利能力及资源协同和共享

中央厨房的生产管理

## 7、新技术在中央厨房的应用

餐饮业品牌建设——核心要素分析、品牌运营与推广创新

真空快速预冷技术在中央厨房的应用

气调保鲜技术在中央厨房的应用

央厨设备安全使用及维护维修要点

## 8、餐饮企业、央厨设备、央厨软硬件系统供需平台搭建

## 9、参观考察浙江德悦集团中央厨房

德悦是一家以经营高档活海鲜为主的大型餐饮连锁企业，德悦现已成为拥有直营店 12 家，资产近 3 个多亿，员工近 2000 人，国内最具发展潜力的餐饮连锁品牌。

德悦中央厨房占地一万余平，生产加工各类成品、半成品菜肴、速冻主食及酱卤食品，倾力打造中餐知名品牌。

## 三、拟邀嘉宾

**温 凯** 中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟 秘书长

世界中餐业联合会中餐工业化专业委员会 副主席

**孔凡春** 国内工程贸易设计研究院 总工程师

**裴成辉** 金百万餐饮集团品牌营销中心副总经理

**何至伟** 中央厨房联盟专家委员会 委员

**何 梅** 北京市营养源研究所 副所长

**莫尔琴** 美团点评餐饮学院院长，学员最喜欢的外卖讲师，钻石级讲师

**金 祥** 浙江德悦 5H 餐饮商学院院长

**神秘嘉宾** 中央厨房联盟专家委员会委员，中央厨房设备专家

其 它

## 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/人的优惠价格），含会议期间午餐、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

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

会务组：刘雅君

联系方式：18153529030（微信同号）

Q Q: 3258703889

邮箱：liuyj@foodmate.net

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

二零一八年五月

## 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：北京纬高商务咨询有限公司 开户行：工商银行北京公主坟支行 账 号：020 0004 6092 0037 1224 开票项目：会务费、服务费等						
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。							
增值税专用发票需提供以下信息 公司名称: 税号: 地址: 电话: 开户行: 帐号:				增值税普通发票需提供以下信息信息  公司名称: 税号:			
会务组：刘雅君 联系方式：18153529030（微信同号） Q Q: 3258703889 邮箱：liuyj@foodmate.net							

**注：如参加请认真填写参会回执表并回传至指定邮箱，并电话确认是否收到。**