

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“中央厨房建设设计运营管理暨标准化菜品研发研修班”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、特色产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、运营管理等各方面内容，举办了二十三届研修班，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9月10-13日在深圳举办第二十四届“中央厨房建设设计运营管理暨标准化菜品研发研修班”。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

一、时间地点

时间：2018年9月10-13日（10日全天报到，11-12日学习交流，13日参观中央厨房工厂）

地点：深圳（具体地址会前十天另行通知）

二、主要内容

◇ &、中央厨房建设设计的“5W2H”原则

Why—为什么要建中央厨房

Who—我是谁、我为谁服务

What—我做什么产品、我的商业定位是什么

Where—我的中央厨房建在哪

When—我的中央厨房建设最佳时间

How to build—如何建中央厨房

How much—建中央厨房我需投多少资金

◇ **&、中央厨房工程建设流程**

中央厨房建设立项报告——环评、安评、节能报审

规划、消防窗口蓝图报批——总平面方案审批

建设用地规划许可证、建设工程规划许可证、工程施工许可证

建设工程招标、安全监督手续及质量监督手续的准备

中央厨房消防验收、规划验收、质检竣工验收、节能建筑验收及工程验收

◇ **&、中央厨房建设设计的关注要点**

单层与多层车间优缺点比较

建筑材料选择（地面、内墙、外墙、踢脚、门的材质要求及选择）

车间的排水设计原则

冷凝水的成因、危害及防治措施

更衣室的设计原则

车间灯具和照度的选择

管道的防护设计原则

◇ **&、已建中央厨房运营管理**

中央厨房优质高效管理团队的打造

中央厨房质控体系的建立

中央厨房供应链各环节的企业标准制定

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/工厂生产管理要素**

中央厨房/工厂生产流程管理

中央厨房/工厂生产质量管理

中央厨房/工厂产品开拓计划

中央厨房/工厂卫生管理要求

中央厨房/工厂食品安全及管控

◇ **&、标准化菜品研发及冷链加工管理**

菜品研发的流程及新产品配方研究

央厨测试、总厨培训及最后确认

冷链加工工艺与冷链物流配送

冷链温度监测、数据采集、数据监测、数据分析

◇ &、中央厨房工厂新技术、新工艺、新设备的发展与应用

◇ &、参观深圳德保膳食管理有限公司中央厨房(参观人数 50 人左右)

深圳德保膳食管理有限公司，2018 中国团餐十强企业第二位，为 268 家合作客户提供专业团膳服务，日供餐达 50 万余人次，德保公司 8000m³ 大型冷链存储库，是华南区团膳行业存储量最大的冷藏冷冻库。其 15000 平米的智能化加工配送中心，年营业收入逾 10 亿元。历经 12 年潜心经营，德保已向团膳的上下游产业迈进，涉及团膳管理相关 10 余个行业，产品覆盖珠三角、长三角、西南、两湖，并已拓展到东南亚国际市场。

三、拟邀嘉宾（每位专家发言后会均有 10 分钟左右互动答疑时间）

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

王 凌 格美集团餐饮副总裁，曾任真功夫餐饮集团研发总监

张 朔 中央厨房联盟专家委员会委员

贾贵龙 深圳航空食品有限公司

李 诚 中央厨房联盟专家委员会委员，中央厨房设备专家

X X 冷链公司

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

1、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。

2、参加会议的代表，经考核合格后，由主办方颁发《岗位培训合格证书》，有意取得证书的代表需准备 3 张 2 寸白底彩色照片，同时需缴纳证书工本费 200 元。

六、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：刘雅君 手机：18153529030（微信同号）

QQ：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

二零一八年七月

附件：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				
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：		
联系人：刘雅君 手机：18153529030（微信同号） QQ：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。						