

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

关于举办提质、增效、风险控制——央厨建设运营管理研修班的 通知

各有关单位：

中央厨房，作为集约化生产的典型代表，在各类餐饮产品的标准化、工业化生产上具有突出贡献。通过全程温控与严格的卫生品质管理、先进的餐饮食品智能制造装备与技术、规范的工艺流程设计和管理，为集体配餐、餐饮业连锁经营等提供了有力的科技支撑和供应保障。然而，由于资源信息不对称、消费市场不断变化，我国央厨产业存在着产能分布不均匀，供求匹配能力较弱等情况，为行业持续、有效、健康发展提出了挑战。

近年来，以便当、饭团、三明治、凉面、包子等为代表的鲜食产品逐渐向超市与无人便利店业态两个方向切入，爆发了极大的市场潜力。在新业态、新模式下，有效抢占“鲜”机，不断创新产品结构和供销模式，为促进餐饮业中央厨房产业的升级，突破行业发展瓶颈提供了新的机遇。

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，举办了二十七届研修班，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 12 月 16-19 日在北京举办第二十八届“提质、增效、风险控制——央厨建设运营管理研修班”，并于同期召开央厨资源共享——冷链鲜食项目规划研究专题讨论。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

支持单位:

湖北团餐快餐生产供应协会

大连佳选物联网科技有限公司

北京纬高商务咨询有限公司

一、时间地点

时间：2018年12月16-19日（16日全天报到，17-18日学习交流，19日参观嘉和一品中央厨房）

地点：北京（具体地址会前十天另行通知）

二、嘉宾内容

◇&、年度爆点一大幅提升央厨利润、高效构建食品安全管理体系

主讲嘉宾:

温 凯 中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟秘书长\ 国家食品行业生产力促进中心主任

程 辉 中国烹饪协会特邀副会长\亚惠美食\佳选科技 创始人

主要内容:

中央厨房产业的危机和机遇

冷链鲜食，零售市场的新星

资源协同，大幅度提升盈利

合作联盟，运营管理的利剑

&、向管理要效益——如何实现中央厨房的华丽转身

主讲嘉宾:

石茂占 上海鑫博海食品有限公司 总经理

主要内容:

中央厨房产品研发提升

中央厨房核心人才培养

中央厨房生产计划制度

中央厨房管理职能划分

中央厨房市场供应拓展

&、经典课程——中央厨房工程建设流程与要点

主讲嘉宾：

孔凡春 国内工程贸易设计研究院 总工程师

田鸣华 中国管理科学研究院 特约研究员；GB 50687《食品工业洁净用房建筑技术规范》审委

主要内容

中央厨房立项条件与审批流程

中央厨房主要功能与工艺布局

中央厨房建筑结构与节能环保

中央厨房工程施工与食品安全

&、科技支撑创造核心价值——中央厨房共性技术与装备

主讲嘉宾：

曹有福 中国农业机械科学研究院行业服务中心食品部 部长、博士

李 诚 燕诚神州（北京）食品机械有限公司 董事长

主要内容：

如何为中央厨房装备“量体裁衣”

食品检测技术在中央厨房的应用

冷链的加工工艺与物流配送技术

冷链温度监测、数据采集、数据监测、数据分析

&、质量控制核心——餐饮业国家最新规范及央厨各要素规定

主讲嘉宾：

陈本洲 天祥质量技术服务公司（ITS）总监、中国著名食品安全管理专家

王喜平 勤邦生物科技股份有限公司市场部总监、食品安全生物检测技术国家地方联合工程中心副主任

主要内容：

新版餐饮食品安全规范解读

央厨食品安全管理体系构建

央厨食品安全快速检测技术

央厨/工厂卫生管理要求

央厨/工厂食品安全管控

&、央厨资源共享——冷链鲜食项目规划研究专题讨论（此专题报名前十位可以参与）

主要内容包括：案例、模式构建解读、央厨配套能力等

分享嘉宾：温凯、程辉、***

&、北京嘉和一品中央厨房参观考察

嘉和一品第三代中央厨房, 总体投资 1.5 亿元, 占地面积 3.5 万平米, 集研发中心、食品安全检测中心、物流配送中心等一身的中央厨房, 具备速冻面米、速冻调制食品、即食冷链主食菜肴三个范围的生产许可。

三、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。

四、会务费用

1、3980 元/人（会前汇款及会员单位可享受 3580 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。

五、参会回执表另见下页

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

《中外食品工业》杂志社（章）

北京纬高商务咨询有限公司

二零一八年十一月

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					
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 邮箱：meeting10@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。						

如参加人数多，可以复印此回执表格填写，复印有效