



2017中国时尚休闲餐饮峰会

尊敬的 _____ 先生/女士，您好！

2017中国时尚休闲餐饮峰会将于2017年06月在北京召开。

会议内容

2017中国时尚休闲餐饮峰会

这是一场餐饮行业顶级盛会

这里将发出2017餐饮最强音

行业顶尖

众星云集

对话大佬

最新的玩法

最妙的策略

最需要的你

2017中国时尚休闲餐饮峰会

餐饮大佬与您邀约

“餐饮进化论”

走过了动荡不安的2015，经历了缓慢发展的2016，2017年，中国餐饮业不可避免的进入到重新洗牌的阶段，重建商业模式成了众多餐饮企业寻求长远发展的必由之路。

2017年，李克强总理提出，必须把改革供给侧结构作为主攻方向，要通过一系列行之有效的措施，更好的适应和引导需求。而各个餐饮企业正在经历一个化蛹成蝶的转型升级过程，这个过程对所有的餐饮人来说既充满希望又伴随阵痛，想勇往直前，就要坚决闯过这个关口。

面对这一局面，拥有超强实力的餐饮大佬们是如何重建商业模式，完成转型升级的？餐饮企业如何实现从初级到中级，从中级到高级的进化之路？

来自北方和南方，代表中国餐饮最强音的大董、王刚、潘慰、吴国平VS黄耕携八位新锐餐饮人，以鲜活的案例论述最可行的策略，以刁钻的“打擦”讨论最实用的方法。

2017中国时尚休闲餐饮峰会，餐饮大佬将会告诉您，餐饮是时候换个玩法啦！

会议日程

6月23日

报道注册（全天）

6月24日

09:30-11:30

第二届世界厨师艺术节开幕式

10:00-16:30

2017世界中餐业联合会青年名厨排名赛

13:30-16:30

2017世界厨师艺术峰会

2017美食无国界·全球好食材论坛

世界中餐业联合会中餐工业化专业委员会成立大会暨中餐工业化发展论坛

19:00-21:00

世界中餐业联合会第六届三次理事会议

6月25日

09 : 30-17:00

2017中国时尚休闲餐饮峰会

世界中餐业联合会清真餐饮（食品）产业委员会成立大会

10:00-16:30

2017世界中餐业联合会青年名厨排名赛

2017世界厨师艺术峰会

18:30-20:30

2017“烽火杯”颁奖盛典暨第二届世界厨师艺术节闭幕式

会议嘉宾

众星云集

煮酒篇

大董董振祥



黄记煌黄耕



餐界巨擘 煮酒论英雄

忆当年，曹操刘备，汉末两巨头，青梅煮酒，畅论忠勇。

数今朝，大董黄耕，餐界双巨擘，推杯换盏，妙议英雄。

第一盏，状元红——酝酿

一坛状元红，寄情十数载。同源鲁菜，听懂与黄，清谈沉淀的往昔；

第二盏，夜光杯——浓情

一杯红酒，一段痴迷。深挖产品，听懂与黄，倾诉破局前的专注；

第三盏，二锅头——热烈

北京爷们儿的世界中餐梦。商业模式，听懂与黄，阔谈他们的梦想与眼光。

论剑篇



眉州东坡

王刚

海外开店实现中国餐饮的世界梦

2017年，餐饮国际化早已不可逆转，中餐品牌海外战役步伐逐步加快，中国的餐饮企业海外开店已经从冒进的扬名心态回归到理性的逐利模式。怎样在人生地不熟的他乡谋取最大额度的装修补贴？海外开店有哪些法律法规需要注意？如何从完善透明的采购体系里要利润？国外租赁有哪些你意想不到的有利条件？眉州东坡王刚将为您——解答海外开店的制胜之道。



味干拉面

潘慰

一碗面的超级单品战略

“简单的事情坚持做，坚持的事情认真做，梦想就一定能实现。”味干拉面凭借一碗幸福的拉面成为一家市值达到90亿元的企业，这背后包含怎样的商业逻辑？单一品类如何实现工业化？单品战略背后的味干系多品牌矩阵意义何在？为什么一个成熟的上市企业更青睐“舶来品”？味干拉面潘慰倾情讲述一碗面的幸福。



外婆家

吴国平

细分市场重解快时尚商业理念

如今外婆家餐饮集团已覆盖全国60多个城市，总店数近200家。成功的背后是外婆家异于他人的“快时尚”商业理念。如何准确把握客人的需求，把需求转化为产品？并不断根据客人的需求进行变化？一个角度独特的商业理念究竟能给传统的餐饮业带来多大的颠覆？外婆家吴国平以最真实的案例剖析传统餐饮向场景化、体验化转型之路。

打擦团



比格比萨
赵志强



仔皇煲
薛国巍



隐厨
李伟



局气
韩桐



锦尚阁
唐棠



辣莊
鲁小旭



西少爷
袁泽陆



潘多拉
赵明

会议门票

参会费用：人民币 5800 元/人（或 900 美元/人）。会务费包含会议服务费、会议资料、会议交通费、晚宴餐费等费用。

注：住宿费用自理。组委会推荐展馆附近不同星级酒店，提供预定服务。

