



渠道建设与发展暨中央厨房设计建设及运营管理研修班

尊敬的_____先生/女士，您好！

渠道建设与发展暨中央厨房设计建设及运营管理研修班将于2017年12月在广州召开。

会议内容

2016年，全国餐饮收入35799亿元，同比增长10.8%，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，举办了十八届研修班，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2017年12月13-16日在广州举办第十九届“渠道建设与发展暨中央厨房设计建设及运营管理研修班”。现将有关事宜通知如下，望有关单位积极选派人员参加！

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

二零一七年十一月

主办单位：

中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟

承办单位：

世界中餐业联合会中餐工业化专业委员会

《中外食品工业》杂志社

协办单位：

北京新伦鸿图科技有限公司

深圳市普凡逊中央厨房科技有限公司

时间地点

时间：2017年12月13-16日（13日全天报到，14-15日学习交流，16日参观中央厨房工厂）

地点：广州（具体地址会前十天另行通知）

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。

01

中央厨房项目建设的基本流程

- 中央厨房项目投资背景与必要性
- 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
- 单体建筑物设计方案比较及审批
- 中央厨房报建施工图审核、建筑工程消防施工图审核及图纸专项审查
- 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竣工验收
- 房屋建筑工程结算备案及房产测绘

02

中央厨房建设标准

- 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
- 中央厨房安全管理及安全生产应注意的问题
- 中央厨房环保节能要求

03

中央厨房建设设计的关注点

- 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

04

中央厨房/餐饮工厂的菜品标准化

中央厨房/餐饮工厂产品标准化生产

中央厨房/餐饮工厂标准产品“SC”的申报

中央厨房/餐饮工厂菜品标准后团餐、连锁快餐及特色餐厅后厨的涉及（传统后厨和新后厨的布局比较；新后厨对出品的影响；标准产品、新后厨对利润的影响）

05

已建中央厨房运营常见问题分析及解决方案

中央厨房定位分析和运营期成本预算

中央厨房质量管理八项原则

中央厨房管理层、运营层、操作层、技术层职能分析

中央厨房主业务流程设计

中央厨房业务流程与节点控制解析

对已有中央厨房的升级改造

运营管理案例分析及互动答疑

现代连锁经营的3S技术

06

供应链战略对中央厨房投资的影响

——从呷哺呷哺、上海玖尊坊等案例谈起

07

中央厨房工艺流程设计与食品安全风险控制

国内食品安全标准立法与国际食品机械卫生标准制定机构

中央厨房食品安全及影响因素

中央厨房食品安全管控的途径：HACCP与ISO22000

中央厨房规模化、标准化生产工艺流程及案例解读

快检技术在中央厨房食品安全控制中的应用

08

餐饮企业家经验及创新领域分享

餐饮品牌运营与创新

中央厨房品牌建设核心要素分析

中央厨房渠道建设与运维特点

现代中央厨房装备遴选原则

2017-11-16

参观中央厨房工厂

广州南联航空食品有限公司是中国南方航空集团旗下一家大型生产航空配餐及机上用品配送专业公司，2017年5月18日全南航航食系统进行整合后全国各地还有十四家（新疆、大连、长春、沈阳、郑州、武汉、长沙、贵阳、哈尔滨、桂林、深圳、珠海、揭阳、海口）航空配餐分公司及分厂，员工总人数达5000多人。

公司总部位于广州白云国际机场西南工作区空港六路，占地80000平方米，广州总部基地每天日均航空配餐量达8万多份，是广州市白云区的总部企业。

占地面积：80000平方米；

厂房建筑面积：41378平方米；

生产能力：80000份/日。

会议嘉宾

拟邀请嘉宾

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

程 辉 佳选科技董事长、中烹协小吃委员会主席、亚惠美食创始人

孔凡春 国内贸易工程设计研究院总工程师

王存山 餐饮业中央厨房联盟专家委员会委员

霍青梅 北京启达乔泰咨询有限公司 总经理

张 朔 广州心致中央厨房 总经理 北京润锐科技有限公司 总经理

黄启福 空气化工产品（中国）投资有限公司

其它

会议门票

4280元/人；

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。

