

2014 国际中央厨房建设及团餐产业发展论坛

关于召开“2014 国际中央厨房建设及团餐产业发展论坛”的 通 知

各相关单位：

中央厨房是餐饮业的高速发展、规模经营所催生的产物。其主要作用是将原料按菜单分别制作加工成半成品或成品，配送到各连锁经营店进行二次加热和销售组合后销售给顾客，也可直接加工成成品与销售组合后直接配送销售给顾客。中央厨房的核心就是彻底打破传统的手工作坊式的简单初加工，革除了技术不稳定、无法高速复制等弊端。中央厨房满足了餐饮连锁经营标准化生产、工艺技术稳定、规范化管理等需要。中央厨房是一种技术稳定、便于复制、标准统一的大规模连锁经营管理模式，它的着眼点是规模经济，同时，它又是一种具备符合 QS、HACCP 加工生产条件的硬件环境。随着快餐行业不断的发展，中央厨房已经成为一种必然趋势。

国家十二五计划中，中国餐饮界的总额由 2 万亿扩大为 3.7 万亿，再加上食品安全要求的提高，整体餐饮供应模式一定会做大幅的革命性改革，团膳的社会化、市场化是发展的大趋势，除沿海城市和发达地区社会化程度较高外，中国的整体团餐市场开放程度还不到 40%。团膳的发展是由社会进步和经济发展决定的，是人民生活水平提高与生活方式改善的迫切需要，是人们为适应社会经济建设，单位后勤服务走向社会化的必然产物。

为了进一步扩大餐饮业中央厨房设备的市场需求及团餐产业的发展，推动中央厨房及团餐产业拓展国内外市场，致力于加快提升餐饮食品安全水平和现代餐饮产业技术创新能力，由上海市餐饮烹饪行业协会与中国航空运输协会航空食品委员会主办、上海市连锁经营协会协办的“2014 国际中央厨房建设及团餐产业发展论坛”将于 2014 年 6 月 5-6 日在上海扬子江万丽大酒店召开。论坛将邀请行业领导、专家学者、领袖企业针对目前中央厨房设计建设、配套设备、管理体系、供应链、厨房信息化及相关配套领域的新技术、新产品、新理念、新趋势与各位嘉宾一起分享交流。

望相关单位积极参与！

国际中央厨房建设及团餐产业发展论坛组委会

二〇一四年二月十日

组委会



2014 国际中央厨房建设及团餐产业发展论坛

【组织机构】

- 主办单位：** 上海市餐饮烹饪行业协会
中国航空运输协会航空食品委员会
- 协办单位：** 上海市连锁经营协会
- 支持单位：** 中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟
- 大会主题：** 转型升级·合作共赢

【部分拟邀嘉宾】

- | | |
|-----|---------------------------|
| 石阶平 | 国家食品药品监督管理总局 |
| 张 磊 | 上海市食品药品监督管理局食品安全监察处副处长 |
| 沈思明 | 上海市餐饮烹饪行业协会会长 |
| 冯恩援 | 中国烹饪协会副会长兼秘书长 |
| 袁耀辉 | 中国航空运输协会航空食品委员会常务副理事长、秘书长 |
| 徐长宁 | 上海市餐饮烹饪行业协会常务副秘书长 |
| 孟素荷 | 中国食品科学技术学会理事长 |
| 王宗南 | 上海连锁经营协会会长 |
| 蔡永峰 | 中国餐饮业中央厨房产业技术创新战略联盟理事长 |
| 张立强 | 原中国农业大学副校长、中央厨房食品安全专家 |
| 张 朔 | 中央厨房标准化工厂设计与运营管理专家 |
| 李 东 | 北京市营养源研究所书记、副所长 |
| 周应恒 | 南京农业大学经济管理学院院长 |
| 郭顺堂 | 中国农业大学食品与营养工程学院副书记、教授 |
| 潘 慰 | 味千（中国）控股有限公司董事会主席总裁 |

【论坛主题方向】

- 目前我国餐饮业发展现状分析；
- 现代餐饮业中央厨房发展趋势分析及模式选择；
- 食品工业化对餐饮业的格局创新与改造；
- 为什么中央厨房模式成餐饮业发展的必然方向；
- 解析现代中央厨房建设中的五大配套体系；
- 餐饮业中央厨房建设整合优化之路探索；
- 分析探讨餐饮业中央厨房建设解决方案和合作交流平台；
- 节能、环保、智能化在餐饮中央厨房体现；
- 如何建造标准化规范化的中央厨房；
- 餐饮企业建立中央厨房应满足的条件；
- 中央厨房品种标准化研发与应用；
- 提升我国中央厨房技术水平的主要途径；
- 传统中式快餐的工业化改造与生产；
- 餐饮业低碳厨房标准化；
- 中央厨房在团膳企业中的作用；
- 团餐的行业现状与前景分析；
- 中国团餐业市场格局、重新定位团餐商业模式；
- 团餐业供应链管理与合作；
- 中央厨房实际运营案例与经验交流
-