

# 新加坡餐饮业生产力学习总结会议

---

讲师：中国生产力中心

陈弘元

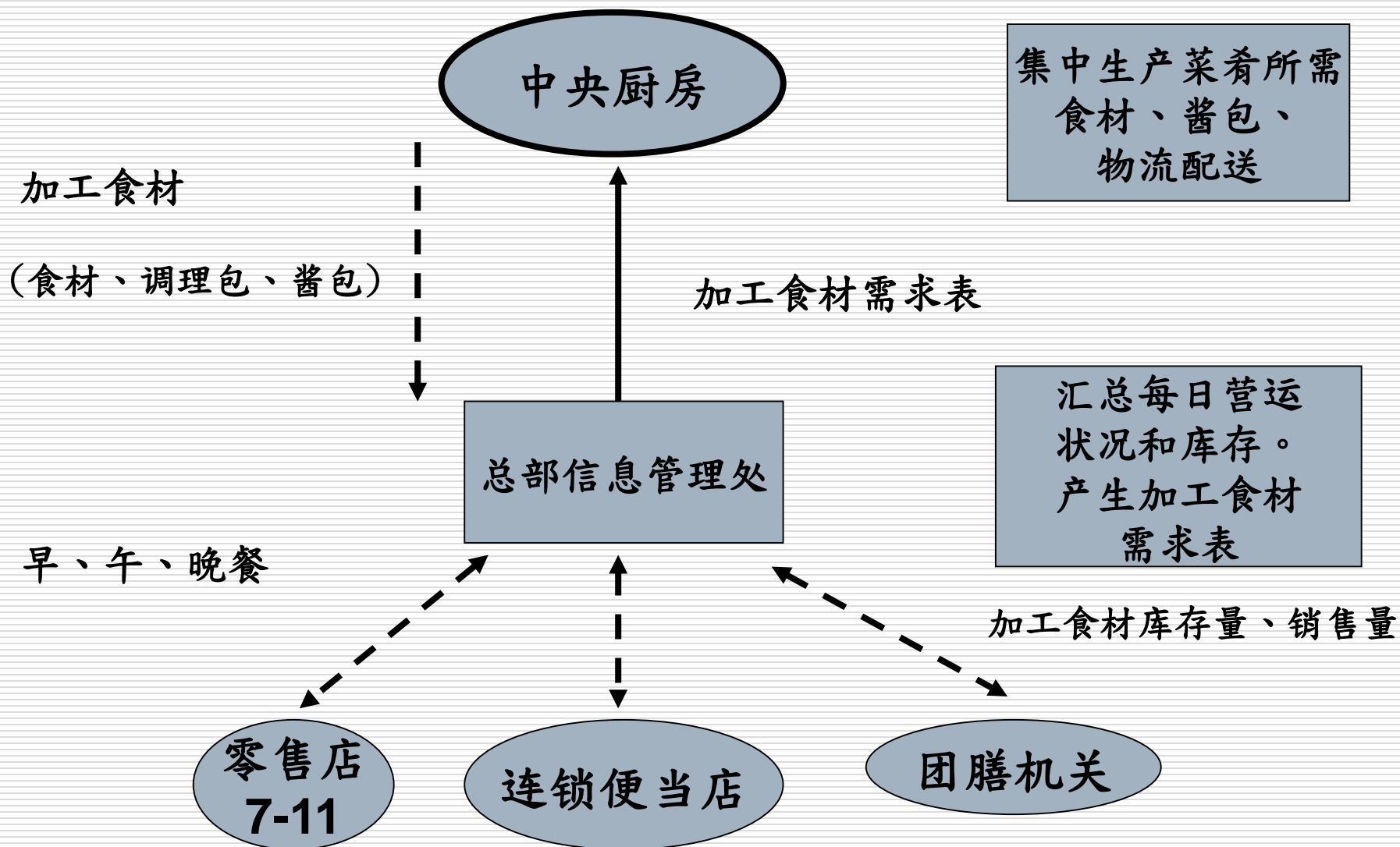
日期：2017年6月22日

# 简报大纲

---

- 壹、中央厨房规划
- 贰、科技应用案例
- 参、7-11鲜食案例

# 供应链设计分工



# 中央厨房标准化作业与SOP手册落实执行

商品制程	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 商品架构的基本原则。</li><li>2. 工作站与生产线各部份内职责。</li><li>3. 汤底制作与包装流程分析。</li><li>4. 中央厨房与其他单位的关系。</li></ol>
央厨房人事管理	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 生产与制程激励与沟通。</li><li>2. 中央厨房的遴选与任用。</li><li>3. 中央厨房员工服务守则。</li><li>4. 中央厨房员工职前与在职训练。</li></ol>
物料管理	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 物料之盘点。</li><li>2. 领料作业。</li><li>3. 订货、进货管理。</li><li>4. 退货处理</li></ol>
标准作业流程管理	<ol style="list-style-type: none"><li>1. SOP文书管理。</li><li>2. SOP电子文件档案管理。</li><li>3. 工作时间管理与宽放时间比例。</li></ol>
事务管理	<ol style="list-style-type: none"><li>1. 中央厨房组织与工作分配。</li><li>2. 中央厨房标准化作业流程。</li><li>3. 器具之维护与管理。</li><li>4. 器具卫生与安全。</li></ol>

# 厨房应有的各项要素

---

- 前处理区：污染区，兼洗涤区。
  - 烹饪煮饭区：准污染区，兼洗涤区。
  - 配膳区：清洁区。
  - 餐具杀菌室。
  - 冷藏室。
  - 冷冻室。
  - 干料贮藏室。
  - 单向入口通道。
  - 泡鞋池。
  - 污水处理槽。
  - 锅炉室。
  - 蒸饭室。
  - 预备贮水槽：以防断水。
  - 发电机：以防断电。
-

# 規劃設計重點

良好的作業標準

符合FHP, HACCP  
規範設計理念

良好的中央廚房  
3D空間設計

設計理念

# 中央廚房3D空間設計

## 良好的器具設備配置

-符合各區域衛生動線

## 潔淨度的規劃

-有效管理衛生安全

## 適合性的建材

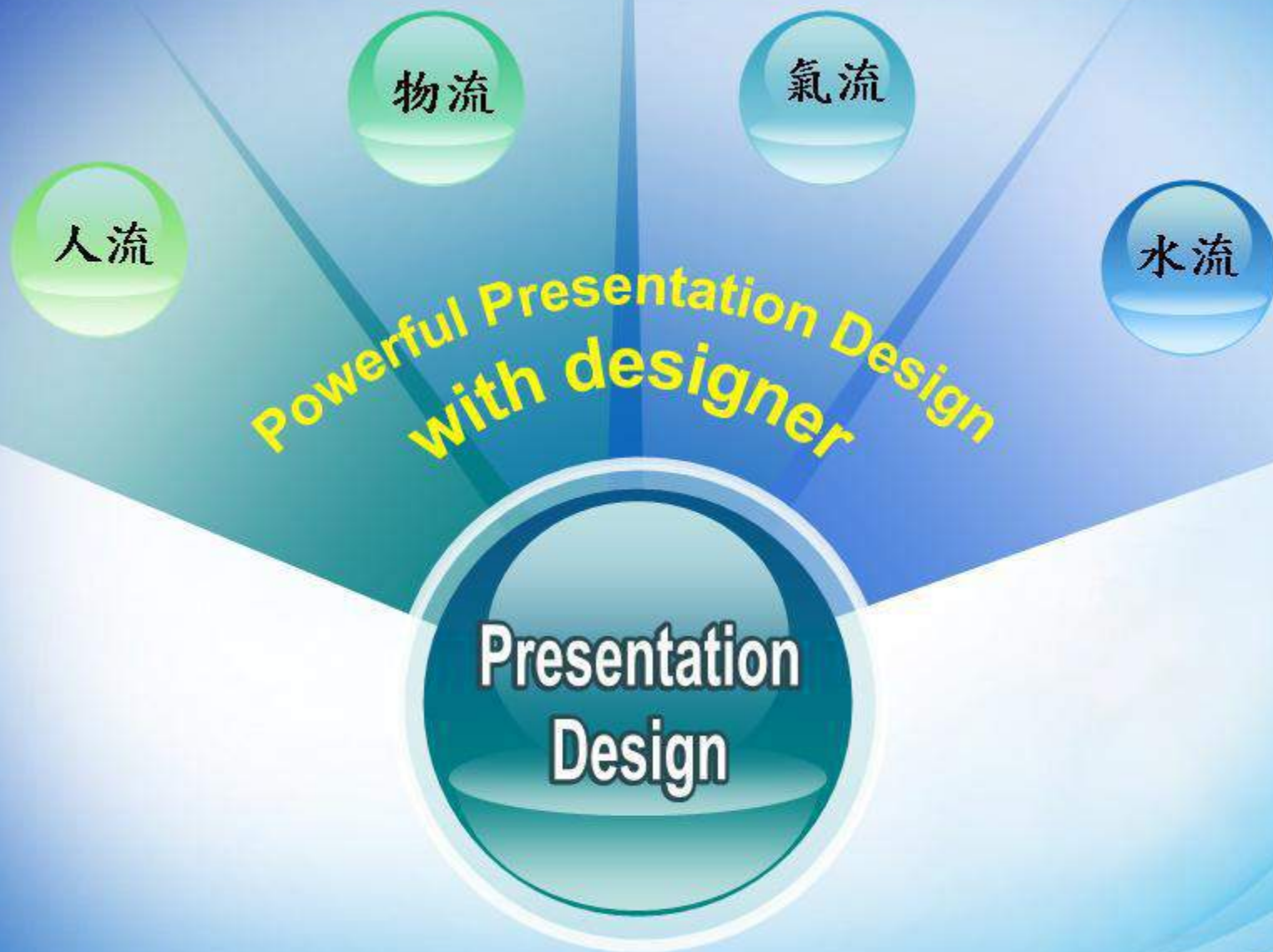
-符合中央廚房需求的建材  
-合乎法規的建材

## 流暢的動線

-符合各區域衛生動線



# 四流的對策

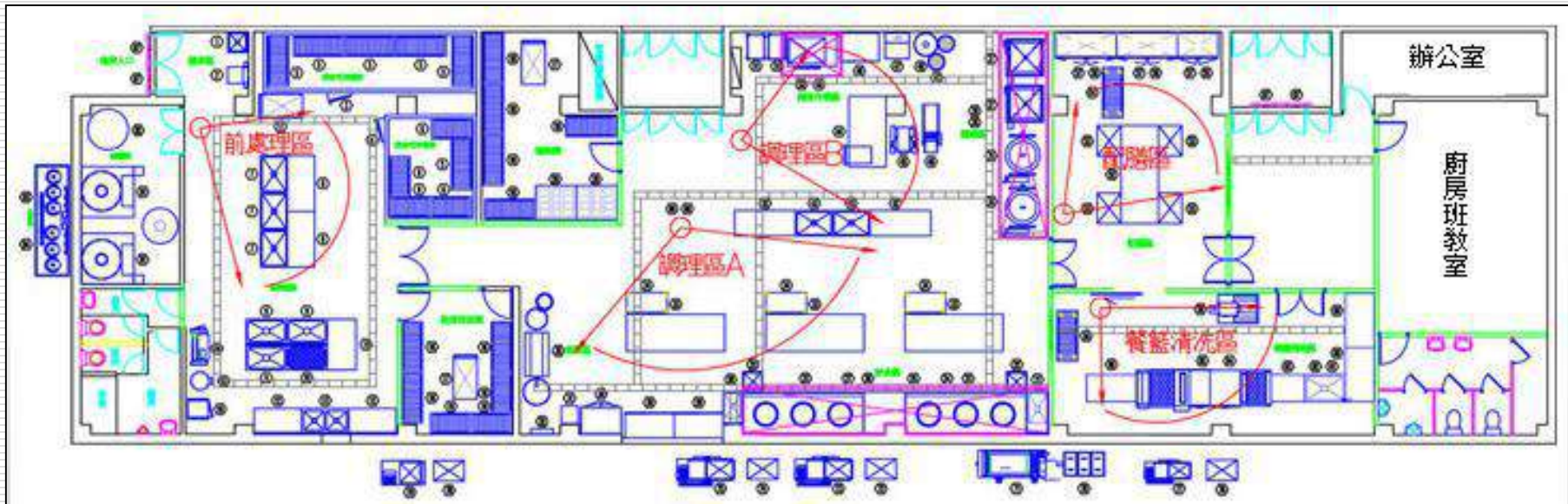




## 中央厨房规划(1/3)

- 将中式料理数字化之经营理念作为创新研发之要求，将每道菜的处理过程，毛利近5成的营养组成成分，予以具体的量化与纪录。任何作业流程的工作项目，必须有一合理、精准与完善的安排，以达到标准化、低成本、高质量、快速的要求。朝「消费者的饮食解决方案」的方向发展与研发。
- 中央厨房从设施的研发与食材处理的研究，以及盛装食物的器皿，到整体营运流程的系统规划。食材预处理、半成品加工、标准化/模块化等发展的成熟是成功的关键。

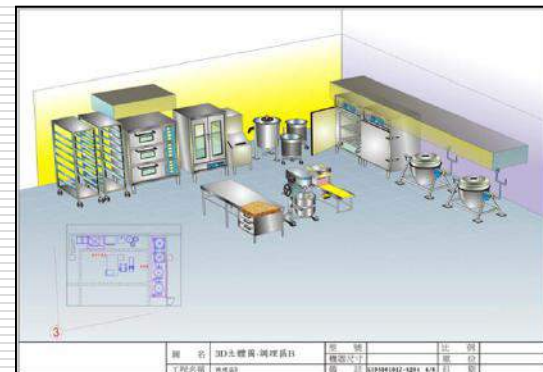
# 中央厨房规划(2/3)



前处理区

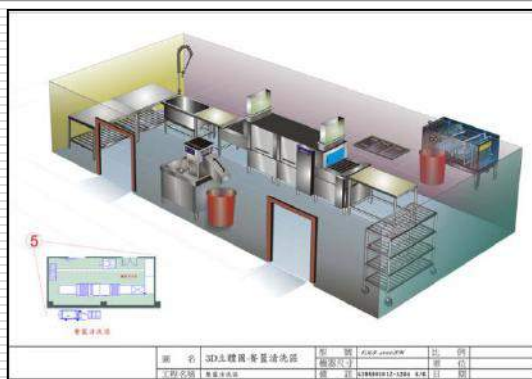
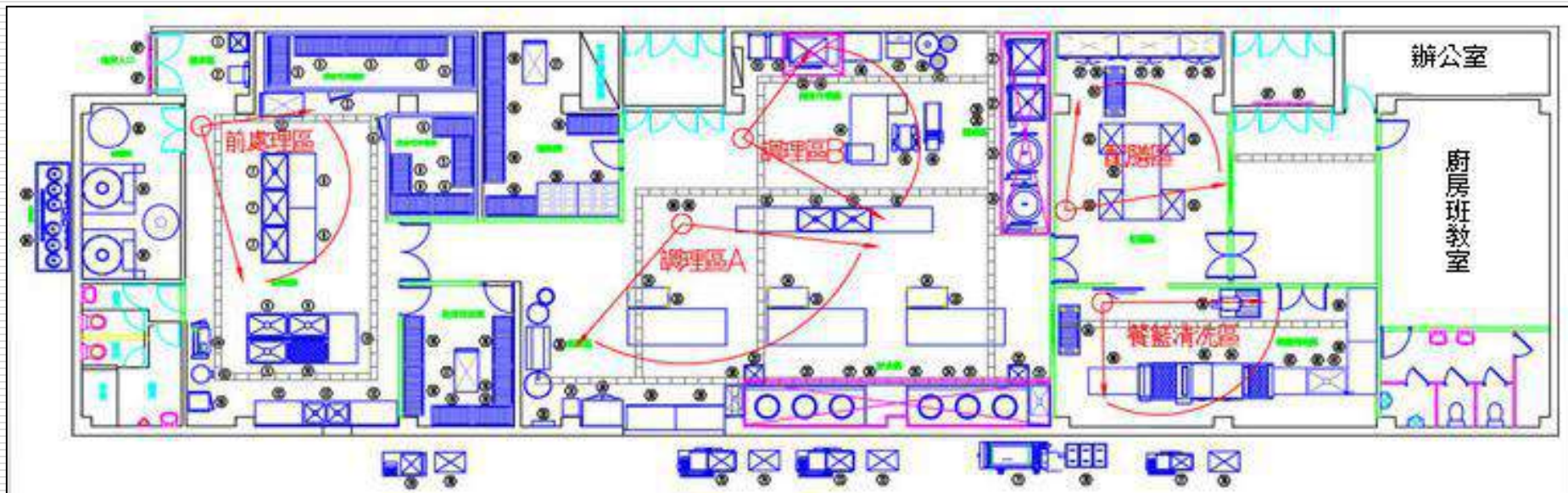


调理区A

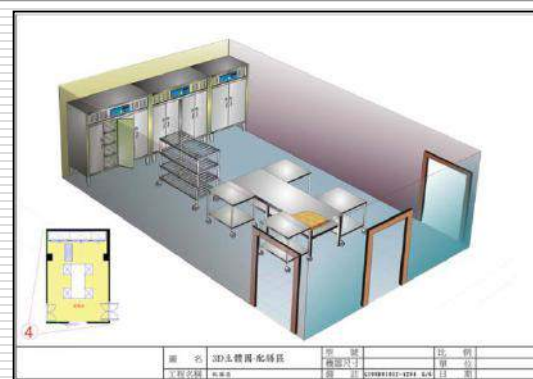


调理区 B

# 中央厨房规划(3/3)



餐篮清洗区



配膳区

# 中央廚房-適合的建材



# 厨房设备设计

---



新天地哈尔滨-厨房设备设计



日式创意料理餐厅-中央大厨房设备

对许多餐厅来说，**厨房空间的大小常为限制因素之一**。例如前制备、冷厨（cold kitchen）、糕点及甜点、生产制作和频繁的服务，大多需要比餐厅所具备的更多空间。假如某餐厅供应了午、晚餐，那么在工作流程上，可能无法保留足够的时间以制作甜点（假如该餐厅只供应晚餐，可以利用早上的时间来进行甜点的制备）。

