

# 中国连锁经营协会文件

中连协〔2019〕13号

---

## 关于召开 CCFA 新消费论坛——2019 中国连锁餐饮峰会的通知

各餐饮会员企业、相关机构：

为推动连锁餐饮行业可持续健康发展，中国连锁经营协会（CCFA）定于 2019 年 3 月 12-14 日在上海召开“CCFA 新消费论坛——2019 中国连锁餐饮峰会”。会议主题为“在守成中创新”。

中国餐饮业是在变化和 challenge 中不断孕育发展机会和快速壮大的行业。现阶段，连锁餐饮企业面对更加严峻的“三高一低”经营压力。本届峰会探寻的重点，正是如何用创新理念和新技术应用实现自我赋能稳步发展。

峰会将汇聚行业内外精英、专家和大佬，共同探讨连锁餐饮行业发展大计。包括：海底捞联合创始人施永宏的私房授课，日本物语集团社长加治幸夫的亲临分享；西贝、嘉和一品、眉州东坡、喜家德、巴奴、云海肴、乡村基、黄记煌、吉祥馄饨、德克士和小龙坎等优秀餐饮品牌的经验阐释。同时，微信、美团点评等互联网大咖将从大数据的视角解析行业趋势。

会上，还将发布餐饮加盟 TOP100 榜单及白皮书；发布“减少食物浪

费，推进餐饮业精益管理”倡议等。

本届峰会还将组织丰富多彩的同期活动，包括：探访麦当劳中国汉堡大学 + 西贝超级肉夹馍 + 快乐柠檬智慧店的访学之旅；由重量级嘉宾领衔坐镇的7场平行论坛，将围绕运营力、组织力、品牌、营运、供应链、食品安全和加盟餐饮企业走势展开探讨；胜加、盟享加将开设专场沙龙，从品牌赋能和高效拓展加盟的角度，带来专业分享；此外，CCFA还联合高等教育出版社、相关高职院校及部分特邀企业同台探索校企合作新模式。

峰会同期，将举办“2019年CCFA连锁餐饮创新奖”颁奖仪式，表彰在技术、模式等专项领域开展创新实践的优秀餐饮企业（评选活动通知详见中连协[2019]11号文件）。

本活动适宜连锁餐饮企业董事长、总经理携高管团队共同参加，深入交流互动。详情见附件。

附件：

1. 2019中国连锁餐饮峰会日程安排
2. 2019中国连锁餐饮峰会报名须知
3. 会议地理位置及推荐酒店
4. 酒店住宿预订表



## 附件 1:

# CCFA 新消费论坛—2019 中国连锁餐饮峰会日程安排

(第 18 届中国餐饮业连锁发展战略研讨会)

会议时间: 2019 年 3 月 12-14 日

地点: 上海宝华万豪酒店

主题: 在守成中创新

3 月 12 日 (星期二) 私房课+访学旅+专场沙龙+委员会工作会议	
10:00-18:00	与会代表报到
14:00-18:30	<p>CCFA 访学旅 (限定 50 人, 先报先得)</p> <p>麦当劳中国汉堡大学+西贝超级肉夹馍店+快乐柠檬智慧餐厅</p> <p>1. 麦当劳中国汉堡大学, 2010 年成立, “7 位全职讲师” 培训超 15000 人, 这个被彭博社称为 “比哈佛录取率更低” 的大学究竟培训什么呢?</p> <p>2. 西贝超级肉夹馍店, 你看得到的现炒、现烤、现烙的三角形的 8 个步骤做成的一张馍, 看不到的是背后的经营逻辑, 我们请专人现场讲解。</p> <p>3. 快乐柠檬智慧餐厅, 2019 年 1 月 26 日试营业的首个茶饮智慧餐厅中, 你将看到能做 24 款产品的机器人为你制作自选糖度和冰度的定制款茶饮。</p>
14:00-16:00	<p><b>VIP 私房课 (限定 500 人, 董事长、总经理等企业决策者、人力负责人)</b></p> <p>组织赋能-企业生存的唯一出路 施永宏 海底捞联合创始人</p>
16:00-20:30	CCFA 连锁餐饮委员会工作会议 (闭门活动, 特邀参加)
16:00-18:00	<p>连锁餐饮提升运营力专场沙龙 (有同传, 需抵押身份证领取)</p> <p>专题: 中国餐饮 QSC 体系搭建落地全程解析-颠覆你对标准的认知-</p> <p>联合主办: 船井中国</p> <p>演讲嘉宾: 船井咨询师 石桥恒夫 金岭一马 高泽明月</p>
16:00-16:50	QSC 体系基础及消费者口碑大数据结合运用
16:50-17:30	QSC 体系进阶关键要与 QSC 运转方法落地实践
17:30-18:00	<p>QSC 体系闭环联动考核机制</p> <p>在面临供需结构变化的中国餐饮存量竞争下, 多数连锁餐饮企业已经逐步意识到门店 QSC 水准是最关键的基础根基, 并在着力改善迭代自家体系, 但现状却是各企业的 QSC 体系完善程度差异极大, 很多企业还没有能不断 PDCA 迭代的体系。</p> <p>船井将结合 2018 年在国内 36 家餐饮连锁企业里的推进实战案例, 全方位解析 QSC 体系深根组织的关键方法技巧, 分享如何将 QSC 与消费者需求大数据和员工成长体系结合, 分享 QSC 体系搭建解决落地过程的实战经验。</p>
18:00-20:30	自由晚餐
3 月 13 日 (星期三) 主场会议+三个分会场+三个夜话沙龙	
9:00-15:00	主会场 主持嘉宾: 二人锅创始人 梁静 西贝副总裁 楚学友
9:00-9:05	主持人开场
9:05-9:30	CCFA 致辞: 在守成中创新 裴亮 中国连锁经营协会会长
9:30-10:00	日本餐饮发展历程与企业家的经营观 加治幸夫 日本物语集团社长
10:00-10:15	微信生态助力餐饮行业智慧化 樊宇 微信智慧餐饮负责人
10:15-10:30	打造年轻人最爱的餐饮新体验 余章荣 勺子咨询 CEO

10:30-10:35	<b>发布倡议：减少食物浪费，推进餐饮业精益管理</b> 推动联合国可持续发展目标 SDGs12.3（2030年前在消费、供应链管理、零售领域的粮食损失与浪费减少一半）在中国市场的实现”。
10:35-10:45	茶歇
10:45-11:00	智慧厨房助力智慧餐饮的发展 Ivan Fullin 艾默生商住解决方案 亚洲区总监
11:00-11:15	品牌赋能，实现门店业绩持续增长 樊娟 胜加品牌咨询创始人
11:15-11:30	打通海底捞智慧餐厅系统的底层逻辑 涂辉 红火台总裁
11:30-12:00	<b>颁奖：2019年CCFA连锁餐饮创新奖</b>
12:00-13:30	自助午餐
13:30-14:00	<b>餐饮加盟TOP100榜单及白皮书发布</b> 张川 美团点评高级副总裁 赵静 美团点评
14:00-14:15	餐饮行业智能化解决方案 徐军海 思科大中国区商业市场部行业拓展总经理
14:15-14:35	瑞幸咖啡的小咖啡大未来 杨飞 瑞幸咖啡联合创始人 CMO
14:35-15:15	对话：对未来三年企业经营的思考？ 主持人：郎禄媛 船井中国餐饮咨询开创人 对话嘉宾：李红 乡村基董事长 陈宁 乐凯撒创始人 赵晗 云海肴董事长 杜中兵 巴奴董事长 邵信谋 顶巧餐饮集团执行长 张淑华 快乐蜂中国总裁
15:15-15:30	茶歇&展位参观
15:30-18:00	平行论坛一、二、三
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 平行论坛一：连锁餐饮提升组织力专场培训 联合主办：微海咨询 领衔嘉宾：赵崔华 麦当劳副总裁 15:30-17:20 连锁企业发展的1-N 朱小聪 微海咨询董事长 17:20-18:00 互动提问 餐饮是门槛很低的一个行业，但又是门槛很高的一个行业。门槛低是因为开个餐馆不是太难，门槛高是因为做连锁餐饮企业非常困难，做直营还得赚钱的连锁企业更是难上加难。从逻辑上看大致分为0-1、1-N两个阶段。0-1是解决商业模式的问题，这里涵盖了品类的选择、菜单的设计、定价、动线、呈现形式等等；1-N是解决规模化发展的问题，重点解决效率的问题、内耗的问题、组织的问题、人才建设的问题等等。当然0-1、1-N没有绝对意义上的界限，在发展阶段又是交织在一起的。微海将以三年来对行业的深度观察、140余家企业的实践经验为依托，深度剖析企业在1-N的过程中面临的问题或踩过的坑。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 平行论坛二：品牌餐饮的持续成长策略 联合主办：餐饮O2O 领衔嘉宾：黄瓚 真功夫副总裁 摩尔定律表示信息技术迭代的速度是每隔18-24个月性能提升一倍，且价格不变。当信息技术影响到每个人的生活方式时，品牌的生长周期从原来的10年20年逐步缩短。同时，品牌餐饮企业是否也在做迭代？迭代的方向是否正确？迭代后是否有持续成长能力？我们将通过4位大咖的精彩分享和各位一一详解企业持续成长策略。</li> </ul>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● 平行论坛三：逆势生长！寒冬中必修的3大内功：高效率、好服务、强外卖 联合主办：勺子课堂 领衔嘉宾：卢晓慧 雅茗集团CEO总裁 2018年对大部分连锁餐饮人来说，或许可以用“寒冬”一词来形容。生意不再像早些年那样“开门就挣钱”了，消费者对餐饮体验升级的需求愈加强烈。但形势不好的时候，或许正是餐饮企业修炼内功的最好时机！本论坛以“逆势生长，寒冬中必备的3大内功”为主题，围绕【高效率】、【好服务】、【强外卖】3个课题展开研讨。我们期待能够为连锁餐饮企业的持续发展带来一些灵感，帮助大家走出“寒冬”，迎接更美好的“春天”。</li> </ul>	
18:00-19:00	自由晚餐
18:00-21:30	米其林一星餐厅鹅夫人联谊会（特邀参加）

19:00-21:00	夜话沙龙一、二、三
<p>● 夜话沙龙一： 130 平米，单日最高营业额超 4 万+的小店是如何炼成的？ 联合主办：胜加品牌咨询</p> <p>19:00-19:40 品牌赋能的最新方法论分享 樊娟 胜加品牌咨询创始人</p> <p>19:40-20:20 案例分享：香港经营 27 年沙爹王的京城华丽转身 唐丹宇胜加品牌咨询总经理</p> <p>20:20-21:00 互动交流</p> <p>客流、客单增长乏力，盈利能力遇到瓶颈？希望通过品牌升级寻求突破，但到底该如何升级才能实现增长？理论和方法学了很多，但到底怎么用才能有效？胜加品牌咨询，为您带来“餐饮好案例分享会”。在这里，没有夸夸其谈，只有管用奏效。没有华丽的理论，只有不带一点水分的干货分享。没有东拼西凑的举例，只有一个完整真实的案例，教给你如何将理论、方法落地，变成业绩增长的成果。</p>	
<p>● 夜话沙龙二：餐饮加盟的快与慢 联合主办：盟享加</p> <p>2 个月签约 300 家、半年开店 500 家…餐饮界诞生过不少令人艳羡的“快神话”。通过精准定位和标准化，不少餐饮加盟品牌成功实现快速复制和扩张。然而，一鸣惊人易，长盛不衰难。要想兼得，“慢”功夫也必不可少。特许加盟体系、供应链体系、产品研发体系……只有夯实这些“慢”，才能“快”得稳，“快”得长。“孤阴不生，独阳不长”，有慢无快则难以扩张，有快无慢则后劲不长。</p>	
<p>夜话沙龙三：探索 1+X 的校企合作新模式（特邀企业决策者、人力资源负责人参加） 联合主办：高等教育出版社</p> <p>19:00-19:20 校企合作最新政策解读 职业教育研究所</p> <p>19:20-19:40 出版连锁餐饮管理系列教材的初心 主编 高等教育出版社</p> <p>19:40-20:00 详解连锁餐饮管理系列教材及配套证书的亮点 张卫 高等教育出版社</p> <p>20:00-20:30 第一批系列教材五本教材的主编互动交流</p> <p>20:30-21:00 互动交流</p> <p>CCFA 一直致力于行业人才培养，曾与高等教育出版社合作出版 10 本连锁经营管理专业教材；与全国连锁经营管理专业的 600 余所高职、应用型本科和中职院校合作，推进教材+证书进校园工作；与 100+院校和企业共同推进校企合作工作。</p> <p>近年来连锁餐饮发展迅猛，对人才的需求愈发强烈。在我国高等职业教育体系中，餐饮管理和烹饪管理是设在旅游管理专业大类下酒店管理下的一个专业方向，全国仅有不到 200 家高职院校开设相关专业，本科院校更是屈指可数，每年毕业的专业学生不足万人，相对于 5000 万的从业者来说，这一数字微不足道。</p> <p>十年树木百年树人，CCFA 致力于培养“职业素养和专业技能并重”的餐饮人才，2018 年，CCFA 连锁餐饮委员会联合专业院校的主编老师，组织编写连锁餐饮管理系列教材《连锁餐饮企业运营管理》、《餐饮营养》、《餐饮市场营销与实训》、《餐饮企业成本核算与控制》、《餐饮客户服务》，与高教社合作出版。本次沙龙，将结合教育部《国家职业教育改革实施方案》，讨论教材+证书进校园，为进一步开展校企合作打下基础。</p>	
3 月 14 日（星期四） 分会场+主场会议	
9:00-10:30	平行论坛四、五、六
<p>● 平行论坛四：新品研发与供应链的协同管理 联合主办：美味金文 领衔嘉宾：韩定国 鹿港小镇董事长</p> <p>9:00-9:10 兵马未动 粮草先行 韩定国 鹿港小镇董事长</p> <p>9:10-9:30 餐饮供应链的“农村包围城市” 童卿 美味金文董事长</p> <p>9:30-9:45 协同资源智能化 物联网助力连锁餐饮 程辉 大连佳选物联网董事长</p> <p>9:45-10:15 对话：供应链视角下开展连锁餐饮新品研发的核心要素</p>	

主持人：童卿 美味金文董事长

对话嘉宾：韩定国 鹿港小镇董事长 侯剑强 西贝供应链副总裁

周游 上海悠盛总经理 张艳梅 呷哺集团董事长助理

供应链能力是保证连锁餐饮企业日常运营的隐形核心要素，也直接决定了连锁餐饮拓展速度。连锁餐饮企业与供应链企业的共生共荣，决定了从品牌诞生之初到每个新品的研发、产品迭代、商品落地，都要考虑是否有相适应的供应链做支撑。本场沙龙，将从新品的DNA开始，结合餐饮供应链的发展及成长趋势，分享如何拓实连锁餐饮发展中供应链这个关键点！

### 10:15-10:30 CCFA 公益项目企业招募说明会：餐饮精益管理创意工作坊

对话：新低碳时代下的餐饮精益管理革命

主持人：高思 IVL 瑞典环境科学研究院首席代表

对话嘉宾：王浩 西贝精益管理总监 宜家

CCFA 致力推动联合国可持续发展目标 SDGs12.3（在 2030 年前减少一半在消费、供应链管理、零售领域的粮食损失与浪费）在中国市场的实现。为此，以 CCFA 连锁餐饮委员会成员企业为核心，各餐饮企业提升环境责任意识，关注减少食物损失与浪费。同时，CCFA 开展公益项目，招募 10 家餐饮企业，免费加入精益管理创意工作坊，共同探讨解决食材浪费，降低企业运营成本的新实践和新方案。

### ● 平行论坛五：七星联盟星研会

联合主办：艺康中国

中国食品健康七星公约联盟是由第一财经、艺康集团联合发起，由中国食品科学技术学会担任技术支持，中国连锁经营协会担任行业合作伙伴。联盟以中国食品健康七星公约的优秀实践为基础，致力联系政府、行业组织、食品安全专家、企业、媒体及公众，分享食品安全最佳实践案例，提高消费者的食品安全认知水平，从而推动中国食品企业的整体品质。星研会，作为联盟主要工作之一，为食品产业链上各个环节的企业提供了一个跨行业交流的开放平台并利用强大的专家智囊团为企业食品安全能力建言献策、答疑解惑。

平行论坛六：餐饮加盟的发展趋势

联合主办：美团点评

领衔嘉宾：张彪 吉祥馄饨董事长

9:00-9:10 榜单解读：从大数据看餐饮加盟的那些事儿 赵静 美团点评

9:10-9:25 专家解读：从榜单看餐饮加盟的变化趋势 韩雨廷 广度咨询总裁

9:25-9:40 轻餐饮的小门店大连锁 秦国红 绝味食品副总裁

9:40-9:55 品牌演讲（美团邀请）

9:55-10:30 对话：品牌赋能加盟商高效运营

主持嘉宾：陈实 亦墨 CEO

对话嘉宾：张彪吉祥馄饨董事长 苏小强 小龙坎总经理 冯雷 麦青汇董事长

新餐饮时代来临，中国餐饮业在上演着前所未有的速度与激情。品牌化、连锁化成为餐饮业发展的重要方向。来自互联网平台的大数据对餐饮加盟行业将产生怎样的影响？餐饮加盟行业有哪些新趋势？未来餐饮企业的加盟转型之路该如何走？来自美团点评的数据专家、行业专家，以及知名品牌商代表等行业大咖一一分享解读。

10:30-11:00 茶歇&展位参观

11:00-12:30 全体会议

11:00-11:15 冷链管理助力餐企升级 松下冷链

11:15-13:30 大咖一对一：2019 在守成中创新

主持人：王洪涛 中国连锁经营协会副秘书长

对话嘉宾：贾国龙 西贝董事长 刘京京 嘉和一品董事长 王刚 眉州东坡董事长

陈正辉 王品集团董事长 黄耕 黄记煌董事长 高德福 喜家德董事长

贺光启 呷哺集团董事长

## 附件 2:

### 2019 中国连锁餐饮峰会报名须知

一、会议时间：2019 年 3 月 12-14 日

二、会议地点：上海宝华万豪酒店（上海市静安区广中西路 333 号）

#### 三、参会费用

类型	收费标准	
会员企业	2000 元/人	2 月 21 日前报名 八折优惠
非会员企业	5000 元/人	
VIP 私房课（限 500 人）	二选一免费参加，仅限参会人员报名，	
CCFA 访学旅（限 50 人）		

#### 说明：

1. 费用含会议费、资料费，其他费用需自理。
2. **中小餐饮企业赋能行动**：成立两年内，店铺数量在 10 家以内的非会员餐饮企业，提供相关证明后，可按会员价付费。[相关证明请发至 yuqian@ccfa.org.cn](mailto:yuqian@ccfa.org.cn)
3. **VIP 私房课**：**组织赋能-企业生存的唯一出路**，讲师：施永宏 海底捞联合创始人，限报 500 人，以报名先后顺序为准。时间：3 月 12 日下午 14:00-16:00，请注意安排行程。
4. **访学旅参访路线**：麦当劳中国汉堡大学+西贝超级肉夹馍店+快乐柠檬智慧餐厅，限报 50 人，以报名先后顺序为准。参观时间为 3 月 12 日下午 14:00-18:30，请注意安排行程。

#### 四、报名方式

请于 2 月 28 日前扫描右侧二维码在线报名。



#### 五、会议报名咨询

电话：叶月嫦 010-68394236/18610847431（同微信，加好友请备注企业名称）

刘炳国 010-68394283/18513581460

邮件：yyc@ccfa.org.cn; liubingguo@ccfa.org.cn; yuqian@ccfa.org.cn

#### 六、会议合作咨询

电话：张德涛 010-68784995

#### 七、付款方式

请将会议费提前汇款至协会指定账户，并注明“餐饮会”

户名：中国连锁经营协会 开户行：招商银行北京阜外大街支行 账号：110907123810101

（若个人汇款请标注发票抬头，并将汇款人姓名及转账凭证发送至 yuqian@ccfa.org.cn）

#### 八、报到流程

报到时间：3 月 12 日 9:00-17:30 报到地点：上海宝华万豪酒店 大堂会议报到处

本会议采用二维码签到系统。会前，主办方将发送报到二维码至每位参会人手机和邮箱。

会议报到需携带手机保存或打印的二维码，现场扫描办理报到手续，每人一码。

提前缴纳会议费，更可现场自助办理报到手续，省时方便。

九、预订住宿：住宿费用自理。预订住宿请参阅附件 3、附件 4。

附件 3:

## 会议地理位置及推荐酒店



## 推荐酒店

酒店名称	距会场距离	星级	房价/间/晚 (含早餐)
上海宝华万豪酒店 (静安区广中西路 333 号)	0 公里	五星	豪华双床/大床房 1200 元
上海中环国际酒店 (普陀区富平路 800 号)	5 公里	准五	豪华双床/大床房 680 元
锦江都城酒店 (上海市北店) (静安区康宁 852 号)	4 公里	准四	商务双床/大床房 480 元

## 附件 4:

# 酒店住宿预订表

请将此表反馈至会议指定住宿预定代理：北京中金环球国际旅行社有限公司

联系人：刘婧女士

联系电话：18518088902

电子邮件：sts\_expoliujing@163.com

## 酒店住宿选择

公司名称	(发票抬头)					
公司税号						
联系人			手机			
联系座机			E-mail 邮箱			
姓名	性别	房型		请选择住宿酒店	日期	
		大床	双床	酒店名称	入住日期	离店日期

### 预订说明:

1. 请您将以上表格填好后，以邮件方式发送至会议指定住宿预定代理公司。其将在 48 小时内回复确认如未收到确认请及时与上述联系方式联系，以免遗漏您的预订。

2. 会议高峰期请提早预定酒店。收到预定确认回执后，请在 **3 月 6 日** 前将预付房费支付给代理公司帐户，并将汇款凭证以邮件形式发送至代理公司，确保能享受协议价格。如逾时未收到房款或者您的特殊说明，房间预订将被取消。

3. 如需取消预定，请在入住日期的前 72 小时以书面的形式告知代理公司。否则酒店将收取您的第一晚房费作为损失费。

### 汇款信息:

汇款账户：北京中金环球国际旅行社有限公司

汇款帐号：0200 0042 0920 0013 233

开户行：工商银行和平里北街支行

(汇款后请将汇款底单发往联系人电子邮箱 sts\_expoliujing@163.com, 多谢!)