Food Safety

In

Future Catering

未来餐饮的食品安全

趋势一：消费网络化

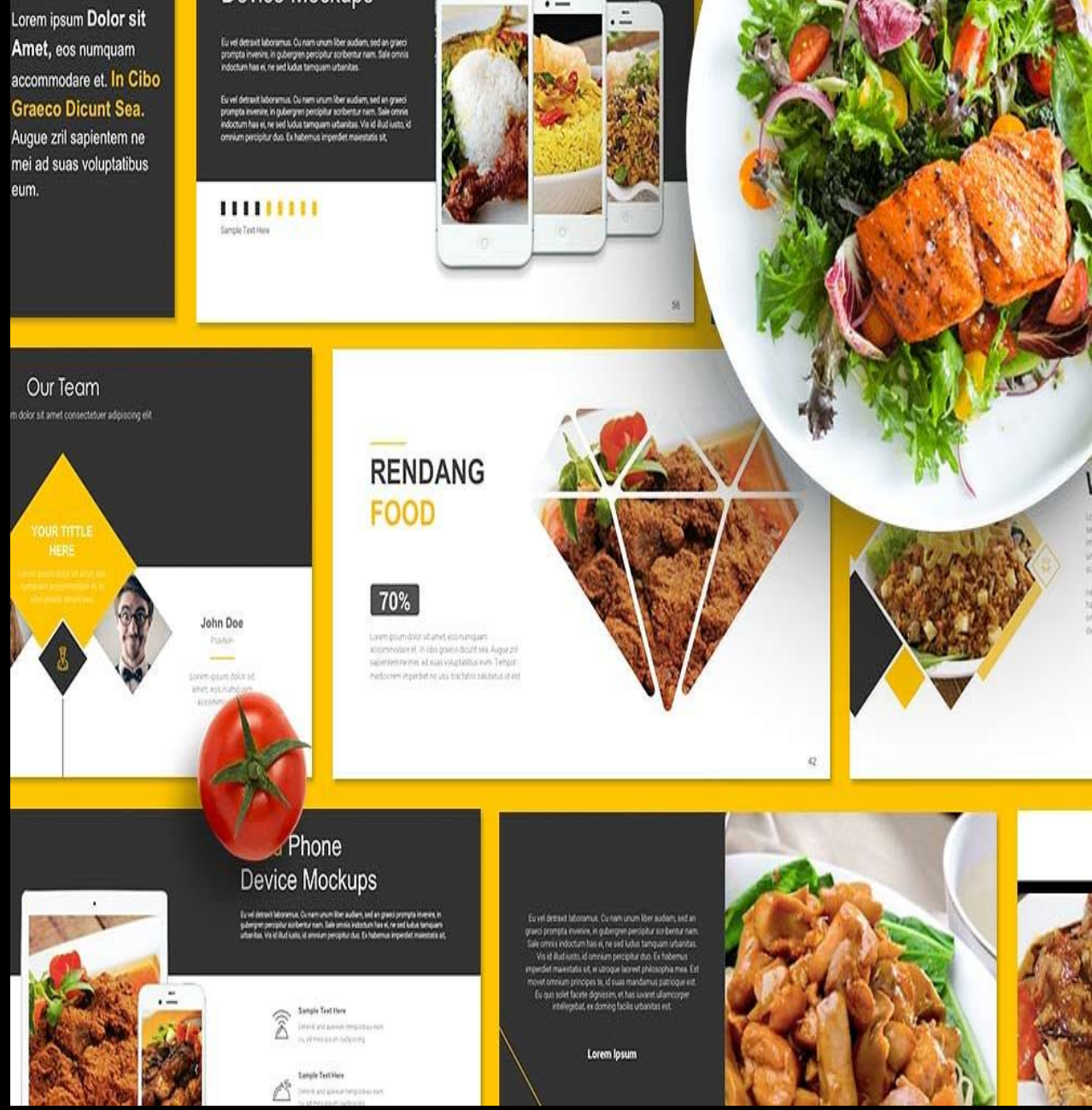
趋势二：品牌多元化

趋势三：经营连锁化

趋势四：资本扩张化

趋势五：饮食低碳化

趋势六：营销网络化



未来餐饮业的趋势

从 农 场 到 餐 桌

食 品 安 全 - 由 始 至 终

原料：原料监管前沿化
加工：餐厅操作环节防范
管理：数字化管理渗透
培训：餐饮业食品安全文化建设

原料监管前沿化

- 风险评估
- 过程控制
- 标准完善
- 科学验证

源头污染
食源性疾病
信任危机

可追溯体系
对顾客诚信
的意义

加工环节的风险防范

- 风险评估意识=HACCP的原理
- 从根源上防止危害进入食品
- 趋近于“零风险” 减少食品安全危害
- 强调加工过程
- 提高消费者对于餐饮业的信任度

数字化管理为食品安全服务

- 追溯体系
- 运输控制追踪
- 加工环节监控
- 数据分析

区块链技术在优化追溯体系

餐饮企业食品安全文化框架

- 企业战略与社会声誉
- 组织目标/领导力
- 企业政策与执行流程
- 持续不断的员工培训

餐饮行业可持续发展

- 构筑食品安全文化/ 推行人人品管
- 食品安全文化是餐饮企业的“DNA”
- 促进餐饮行业规模发展
- 餐饮行业一荣俱荣/一损俱损

食品安全文化建设

民以食为天，食以安为先