

2017 Hotelex Shanghai 商用厨房设计创新论坛
设计之理：酒店厨房的设计解决方案

论坛背景: 酒店厨房可以说是酒店餐饮板块中的核心部分，它不仅是商用厨房的一个分支，也是整体厨房概念的重要一环。在厨房设计中包括前期规划的风格、环境和空间 布局要根据酒店的餐厅功能来提前策划，后期包括整个工程的管理阶段，整个的设计流程要按计划进行才能得到一个满意的酒店厨房。针对酒店厨房设计中的难点和常见问题提出设计解决方案，避免在酒店厨房设计中因不合理的布局导致“不合格”的厨房。

论坛时间:

2017 年 3 月 28 日 主办

单位：上海博华国际展览有限公司

支持单位：国际膳食协会 **FCSI**

韦思厨房设计顾问有限公司

SDS 奇点设计有限公司

论坛地点:

上海新国际博览中心

E2 论坛区会议室

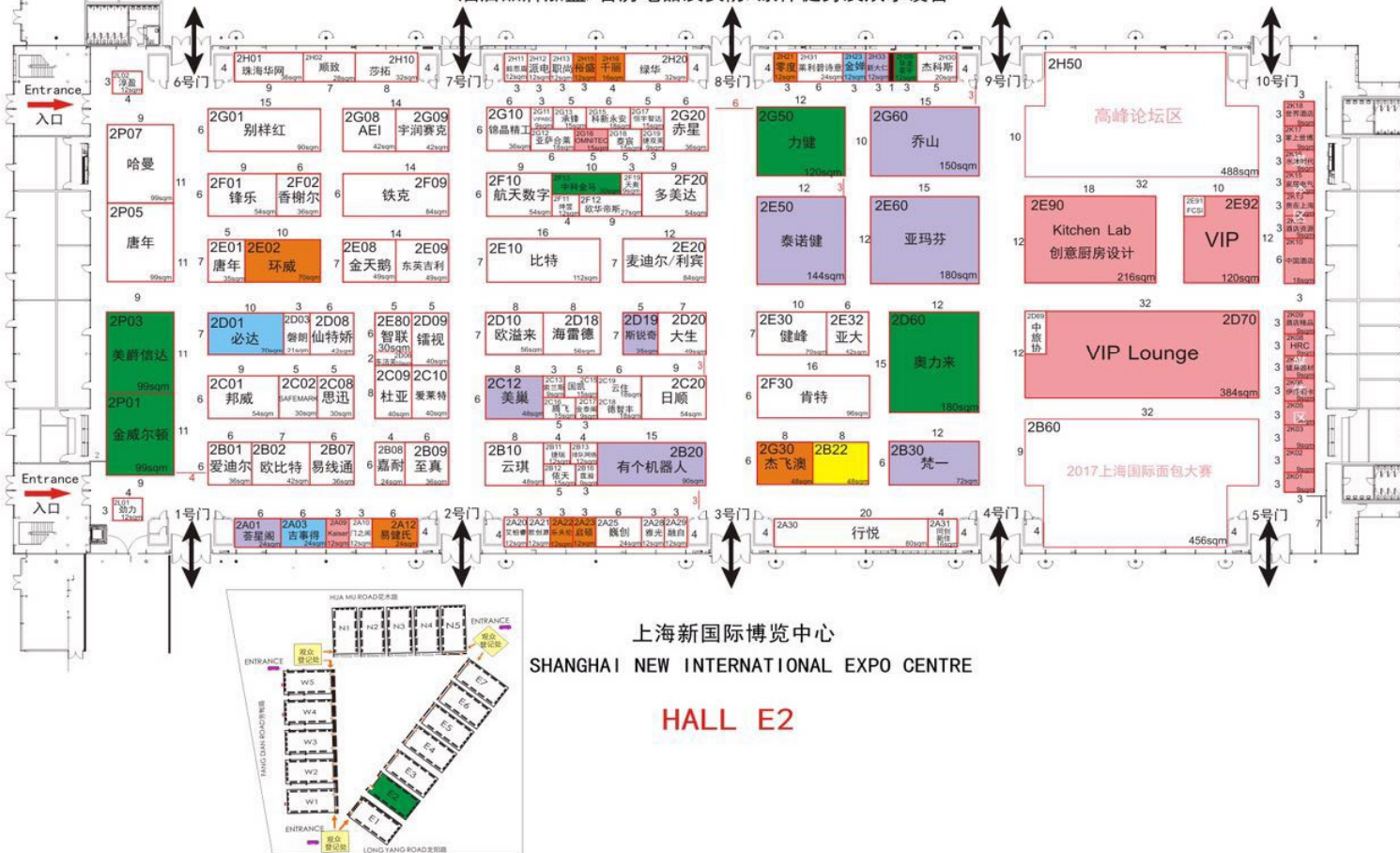


第二十六届上海国际酒店用品博览会

Mar 28 - Mar 31, 2017 2017年3月28日-3月31日

Hotel Franchising/Appliance & Security/Fitness & Leisure

酒店品牌加盟/客房电器及安防/康体健身及娱乐设备



For every registration, 2 trees will be planted on your behalf to off-set the carbon emission occurred during your travel to Shanghai

A Carbon Neutral Event

日程安排:

13 : 30-14 : 15

酒店厨房设计前期的能源管理的规划
<演讲嘉宾：上海洪川商务有限公司 郭文焯>

14 : 15-15 : 00

使酒店厨房设计精进的几个要素，合理安排厨房的空间布局
<预邀嘉宾：**Orange Design Consultant/FCSI 合作伙伴 Jimmy Wong**>

15 : 15-16 : 00

酒店厨房设计布局中的安全保障
<演讲嘉宾：上海熠楷设计顾问有限公司 总工程师 何凌云>

16 : 00-16 : 45

圆桌讨论：酒店厨房设计中的专项治理

话题 **1**:(酒店管理方面):酒店的经营者在选择厨房设计师时是参照什么原则进行的？您更看重设计师更注重设计的哪些方面？

话题 **2**:如何把食品安全更好的融入在厨房设计中？比如如何处理厨余垃圾、温度控制的管理等。

话题 **3**:厨房设计和环境保护以及能源管理怎么权衡？

话题 **4**:(设计方面):开放式厨房、半开放式厨房、封闭式厨房的通风设计建议

话题 **5**(酒店及设计公司):有没有考虑过厨师/厨房工作人员在厨房工作的安全问题？(设备的噪音等级，防滑瓷砖和地漏盖，灯光等)

邀请嘉宾：

- SDS 奇点设计有限公司 丁轩曾
- DiSHES Company Limited 区域支援中心总监/FCSI 合作伙伴 Robert Mang
- 希尔顿酒店管理集团工程总监
- Ricca Design Studios/FCSI 合作伙伴 总经理 李志敏