

曹操：坚持做有社会担当的企业

□记者 杜欣 文/图

核心
阅读

在淮阳餐饮界，曹操的名气不小。当然，此曹操非彼曹操，与三国时期著名人物一字不差的淮阳80后青年曹操，这几年把淮阳小城的餐饮做得风生水起。坊间甚至流传：“在淮阳，没有曹操盘不活的饭店。”如今，他的羲爱餐饮管理有限公司旗下6家餐饮店各具特色，成为小城餐饮业风向标，从饭店的名气到消费者的认可度，曹操经营管理的饭店几乎占据淮阳小城“半壁江山”。他是如何做到的？背后有着怎样的传奇创业经历？日前，记者在淮阳采访了曹操，记录了一段鲜为人知的心路历程。

起步艰难 全靠实干

曹操是淮阳区刘振屯乡曹礼集人，1998年初中毕业后，他要求外出打工，遭到父亲反对。为了增加家庭收入，当年曹操的父亲到北京打工，靠贩卖水果挣钱。不久，铁了心要打工的曹操就追到北京找父亲谋生。没有专业技术，他只能干些体力活。开始帮一家店铺送货，主要是送啤酒饮料。这是体力活，起早贪黑，很累。为了能够挣钱存活下去，他咬牙坚持干了9个多月。曹操说，虽然苦，但学到了生存技能，这都是书本上学不到的。

一段艰苦的磨练之后，曹操被北京医药股份有限公司聘用，在马连道物流配送中心为北京市配送医药。他每天开车送货，奔波于北京市各大药房、医院。根据调度室的指令，他第一时间完成公司交办的任务，其间没有出现过任何差错，得到了公司领导的一致认可。

这期间，从农村走出来的曹操在大都市大开眼界，他在内心渐渐酝酿一个梦想：寻找机会改变现状，做自己的事业。2001年底，经过慎重考虑，曹操决定辞去待遇优厚的工作，自主创业。他要打造一片属于自己的天地。

曹操的选择来源于自己的底气。在医药配送过程中，他不断总结销售经验，形成了一整套行之有效的销售手段。辞职后的他从自己熟悉的啤酒饮料销售做起，动员父亲成为下手，那一年他才19岁。刚开始没经验，就“摸着石头过河”，和生产厂家联系，取得厂家信任。他和父亲蹬着三轮，一家一家为门店配送啤酒饮料。每天早上6点就要起床，到了晚上12点才回到租房子的地方。

靠着勤奋和诚信，曹操感动了一个又一个客户，建立了属于自己的销售人脉圈子。2009年，曹操和他的团队在京城站稳脚跟。2003年，他成功拿下北京市北京啤酒总经销，取得了北京市销售额第二的不菲成绩。随着业务的拓展和扩大，他手下的二级代理就有几十家，每天啤酒销售达到4000多箱。经过近十年的资本积累，曹操感觉在业界已经“小有名气”，“突发奇想”想换个行业碰碰运气。不过这次幸运之神没有眷顾他，他亏损严重，元气大伤。痛定思痛，他决心回老家冷静一段时间。

在老家那一段时间是曹操心情最郁闷的时期，但他没有就此罢休。为了谋生，他在淮阳暂时又干起了销售啤酒的老本行，不过这次他在深度思考转型的问题。

在和饭店业务往来的时候，曹操发现本地一些饭店经营太低端，管理也不上档次，和淮阳旅游业的发展很不匹配。根据自己对北京餐饮业的观察，他坚信，在餐饮行业一定可以大有作为。

转型餐饮 迎来春天



工作中的曹操

2011年，曹操和朋友合作，在淮阳开办了自己的第一家饭店。这家饭店的别致登场让本地人眼前一亮，很快受到了消费群体的青睐。

2013年，淮阳一家餐饮店——西花园(后更名羲花园)因为管理需要提升，要寻求合作伙伴。曹操进行市场考察后，决定与其合作。他根据本

地的餐饮消费水平，将其定位为大众消费。为了体现生态特色，在装修时，他充分参考全国几家农家院连锁餐饮店特色，确定了装修风格和美食个性，升级4D厨房，做到整理到位、责任到位、培训到位、执行到位，严把每一道菜肴的出品工序，在色香味等方面一丝不苟，精益求精，让顾客吃得

放心、吃得开心、吃得健康。用一套完善的客户服务体系，为顾客打造独一无二的生日宴、订婚宴、宝宝宴、寿宴，走心的感动式服务+性价比超高的菜品+餐前餐后的小惊喜，成为家庭聚会、企业团建、单位招待、小型宴席的首选。同时推出特色菜品“羲花园三大怪”，即：馒头当菜卖(擂辣椒皮蛋)、鸡子用轿抬(花园溜达鸡)、鲤鱼坐船来(龙湖大鲤鱼)，成为店里对外的主打招牌菜。

羲花园的运转很快进入良性循环，但却不适合婚庆招待，2017年，曹操精心打造了婚庆招待专用店——爱妃堡。目的就是在本地打造婚庆婚宴新时尚。2018年，曹操又吸纳提升了王店乡丰林园餐饮店，将其打造成集乡村婚庆、个人包餐的乡村餐饮店。

2022年11月，根据在北京长期打拼的经历，曹操感觉淮阳本地缺乏中高档的商务接待餐饮店。经过市场调研，他打造了京味儿火锅“京禧道”品牌，把京餐文化引进到本土，让本地人也能享受到原汁原味的京味大餐。店内餐具风格传承“老北京铜锅”手工掐丝珐琅工艺，复原宫廷味道，用匠心精神塑造新一代北京火锅传承人的坚守。

在转型的十多年间，曹操靠着恒心和创新，创造了一个又一个的奇迹，成为本土餐饮业的创业佳话。

人文管理 彰显内涵

目前，曹操直接管理的6家餐饮店各具特色，满足了淮阳不同阶层的消费需求。凡是去过这六家餐饮店的食客都会这样的感觉：人文服务的细节在这里得到彰显。

曹操以“规范经营、诚信为本、顾客第一、持续改进”为质量方针；以“卫生第一、服务第一、质量第一”为服务宗旨，每天召开例会，强化服务员的服务意识，强化厨师的质量意识。6家餐饮店，房间的文化布置简约

而又富含底蕴，特别是后厨透明公开，各项制度上墙，严格的检查程序确保卫生达标，可以对公众开放，尤其是餐具的摆放美观而又规范有序。

曹操管理餐饮店的一个明显特点就是所有食材均由他亲自选定，必须有质量保证。羲花园、爱妃堡、丰林园、京禧道的食材都是来自专业种植、养殖基地，都可以直接追踪到根源。其中，肉类食材更是层层把关，譬如京禧道食材羊肉都是生长180天

的小羔羊，确保是奔驰在锡林郭勒的草原羊，肉质鲜嫩。同时，所有餐饮店均设立留言本，接受食客监督。

曹操平时思考最多的是：客户为什么选择我们？我们能给他们体验一种什么样的餐饮方式？在淮阳小城，怎么做到高端商务宴请有面子？家庭聚会一站式满足？顾客来店如何能感到养心、养性、养眼。为了做到这一点，他不断到外地学习餐饮文化，取长补短，不断提升餐饮管理档次。

分忧解难 回馈社会

为了做到优化组合，2018年，曹操成立了羲爱餐饮管理有限公司，整合旗下餐饮店资源，统一领导旗下餐饮店，实现资源优势共享。

曹操秉持突破创新，与时俱进的餐饮精神，以发展健康时尚餐饮为己任，延续经典。他广泛吸纳优秀管理人才，培养壮大优秀管理队伍，加强办公现代化管理等一系列措施，为餐饮管理稳健拓展奠定了基础。羲爱餐

饮管理有限公司积极为本地解决就业人员，为政府就业分忧。目前，旗下餐饮店员工有300余人。进入公司的员工很少有辞职不干的，他们说是曹操总让他们找到了家的感觉。

曹操始终认为：有多大担当就能干多大事业，尽多大责任就会有多大成就。创业中曹操不忘回馈社会，把社会公益事业落实到行动上，积极倡导和参与社会公益事业。多年来，曹

操坚持做有社会担当的企业，把感恩、责任、使命融入企业文化之中，做公益事业的行动者，当爱心奉献的传播者。根据区委、区政府中心工作大局，多次参与淮阳区区委统战部、区工商联组织的捐款捐物慰问活动。2022年，在淮阳区开展的“励志重教”活动中，羲爱餐饮管理有限公司捐款10万元；在淮阳区“圆梦助学”光彩行动中，捐款6000元。②2