

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,他的曦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。目的就是在本地产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

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

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,他们说是曹总让他们找到了家的感觉。

曹操始终认为:有多大胆当就能干多大事业,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,曦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