

面对市场中多达10倍工资的高薪诱惑,一家中华老字号靠什么留下“闽菜大师”?

“佛跳墙”里的留人“秘方”

本报记者 李润剑

提起“佛跳墙”相信大家都不陌生,这道菜是闽菜系中首屈一指的名牌佳肴,因用料讲究,制法独特,滋味香浓而驰名中外,创立于清朝的老字号名店聚春园则被视为是闽菜的发祥地之一,“聚春园‘佛跳墙’制作技艺”更是被列入国家级非物质文化遗产名录,享有“中国名菜”的美誉。

走进聚春园的门店,门口楹联上的“聚多冠盖,春满壶觞”八个字记录着这家老字号的宾客盈门的盛况,然而“盛名”吸引来的不仅有食客,还有从世界各地前来“挖人”的海外猎头和动辄翻几番的“高薪诱惑”。但是,近五年来,从福州聚春园集团“出走”的厨师比例却不到10%,低于行业平均水平。

“闽菜大师们究竟为何放弃高薪愿意留下!”面对记者的提问,福州聚春园集团董事长王茂玲表示:“坚守的秘方就藏在‘佛跳墙’里!”

高汤里熬着的“慢哲学”

1月16日上午,在福州聚春园“佛跳墙”专用后厨内,记者见到了“佛跳墙”制作技艺第八代传人杨伟华。他正戴着厨师帽站在操作台旁,向身旁的厨工曾祖演、郑德斌演示干货海鲜的泡发工艺。

“‘佛跳墙’里用的海参是关东参,海参娇贵怕油,碗里不能有一点油渍。”“第一天用纯净水,涨到1.5倍大;第二天用热水,自然舒展到4~5倍。冷热交替,才能达到食材最佳的状态。”……在嘈杂的厨房里,杨伟华的声音并不算大,但两位厨工仅仅依靠观察嘴唇和动作,就能预判“师傅”接下来要使用的工具,并将泡发工艺的要点一条不落地在本子里。

杨伟华告诉记者,曾祖演和郑德斌都是聋哑人,他们来聚春园3年了,3个月前才转到专用后厨,负责干货泡发。在他们身上,杨伟华看到了厨师最需要的专注与耐心。

曾祖演和郑德斌在厨房里干了3年,才接触到“佛跳墙”;而杨伟华当年在厨房里干了4年杂工,才完成了人生的第一道炒盘。在他

做活泉水文章

本报讯(记者刘旭)在辽宁省阜新市东梁镇有一个远近闻名的“宝地温泉小镇”。沿着满是落叶的甬道走进一座座造型别致的建筑,这里有禅修中心、国学课堂,幽静的茶室,更吸引游客的是这里的泉水。

创建“宝地温泉小镇”的是全国五一劳动奖章获得者、辽宁省劳动模范窦娟。窦娟1996年从哈尔滨建筑大学硕士研究生毕业后一直从事房地产行业,然而由于近年来当地吸纳外来人口数量有限,许多盖完的房子卖不出去,已经步入中年的窦娟开始思考“今后的路要怎么走”的问题。

2012年,她听说阜新有个“天水谷”温泉并慕名前往。泡完温泉后她了解到,原来阜新的温泉形成时间已经有1.2亿年,被称为“古水泉”。这种泉水属于罕见的碳酸氢钠泉,富含多种矿物质及微量元素。在窦娟看来,眼下,国内大健康行业正迎来一个高速发展期,且随着经济的发展潜力将进一步释放,当地有这么好的温泉,有如此多值得“到此一游”的旅游资源,还有国家政策的支持,一个投资“大健康”产业的设想在窦娟头脑中萌生了。

窦娟的思路是先做环境和配套,用优美的环境吸引游客,然后再做主体设施。很快,她的想法和计划得到了当地政府的大力支持。例如,小镇绿化需要购置很多大树,但在高速公路运输时因树大超限,当地高速管理局研究决定同意特事特办。如今,窦娟对“宝地温泉小镇”未来发展充满信心,也对自己抓住商机成功转型感到自豪:这一项目按规划已形成温泉旅游休闲板块和温泉康养旅居板块,安置400余名当地居民在“宝地温泉小镇”就业,带动周边及农户间接就业1500余人。

快递迎高峰 企业增加智能化分拣设备

1月25日,位于连云港市高新区海州工业园里的一家大型快递公司,智能化分拣设备正在分拣快递包裹。春节临近,江苏连云港市快递业迎来一波高峰,各家快递公司提前做好节前以及春节期间保障运力服务方案,增加大型智能化分拣设备,及时分拣各类包裹,确保精准、快捷、安全送达消费者手中。

内蒙古煤化工企业将严格实施能耗“双控”

本报讯(记者李玉波 通讯员金佳圆)“加强能耗源头管控,实行更加严格的高耗能项目节能审查政策,严格执行能耗、质量、环保等标准,坚决遏制高耗能项目低水平重复建设。”在日前召开的内蒙古全区发展和改革工作会议上,能耗“双控”成为此次会议被提及最多的高频词。此外,内蒙古自治区发改委还就能源消费总量和能源强度控制不力问题,约谈乌兰察布、鄂尔多斯两地并提出警告。

“通过遏制一批、置换一批、缓建一批来平衡,从严控高耗能产能准入。”内蒙古自治区发改委负责人表示,从明年开始,不再审批铁合金、电石、PVC、水泥熟料、石墨电极材料、兰炭等项目,除国家布局的现代煤化工项目外,内蒙古“十四五”原则上不再审批新的煤化工项目。

近年来,内蒙古自治区能源消费总量大幅增长,经济总量仅占全国的1.7%,却消耗

阅读提示

对于餐饮行业来说,年底是厨师跳槽的旺季,但从福州聚春园集团“出走”的厨师却并不多。作为历史名店和“闽菜大师”的摇篮,这家中华老字号留人的“秘方”就藏在“佛跳墙”里。

看来,因制作工艺的复杂性,闽菜厨师的“成长周期”更加漫长。他坦言:“10年对于不少闽菜厨师来说,都是必经的‘养成熟’。”

在不少人眼中,相对于一些现代连锁餐饮企业动辄满月便可出师的“速成模式”,聚春园的“慢哲学”对于吸引年轻厨师是一道难以逾越的门槛。

对此,王茂玲却有着不同的观点,他表示:“就像制作‘佛跳墙’需要12个小时不间断文火慢煨,汤底才会醇厚鲜美一样。遵循严格的培训流程和传统的制作工艺,才能为年轻厨师赢得更长久的职业生命。有的学,学的有用,厨师才能留得下来。”

记者了解到,近年来,聚春园与福建商学院合作成立烹饪学院,与福州旅游职业中专学校签约设立订单班,培养了700多名闽菜新人。聚春园集团职业技能鉴定站共完成1677名厨师等级考核鉴定,集团还培养出了17名“闽菜大师”、63名高级厨师、30名中级厨师。

曾经“出走”到私营酒店里当厨师的汪朝阳,在2012年最终放弃了高达5倍的薪资,回到了聚春园的厨房内。“外面的世界很精彩,高薪也的确是诱人的,但比高薪更诱人的是成长。”他表示,比起拿高薪但全年无休只做一道菜的日子,他更愿意选择守在“佛跳墙”的陶坛边,研究高汤里隐藏的文化和秘密。

慢火煨出留人的“诚意”

杨伟华至今记得1993年聚春园老店搬迁的过渡期,自己在当地一家知名酒楼里当炒锅师傅,第一个月领到工资时“数钱数到手软”的场景。那时,他身边的厨师们穿起了时下流行的高帮鞋、牛仔褲,用起了月租费高昂的传呼机,有的甚至背着一把刀、一口锅到海外的中餐厅里当厨师赚起了“外汇”。



快递迎高峰 企业增加智能化分拣设备

1月25日,位于连云港市高新区海州工业园里的一家大型快递公司,智能化分拣设备正在分拣快递包裹。春节临近,江苏连云港市快递业迎来一波高峰,各家快递公司提前做好节前以及春节期间保障运力服务方案,增加大型智能化分拣设备,及时分拣各类包裹,确保精准、快捷、安全送达消费者手中。

两地因能源消费总量和能源强度控制不力被约谈

内蒙古煤化工企业将严格实施能耗“双控”

了全国5.2%的能源。能源结构调整缓慢,2019年内蒙古非化石能源消费比重为8.1%,远低于全国15.3%的平均水平。2020年上半年,在全国和多数地区能源消费负增长的情况下,内蒙古能源消费同比增长6.3%,能耗强度同比上升10.56%。“十三五”能耗“双控”目标完成形势十分严峻。

以2020年为例,内蒙古新增能耗总量约为8000万吨,超过国家下达指标约4000万吨。值得关注的是,主要超的地区集中在乌兰察布、鄂尔多斯两市,“贡献”大约3000万吨左右,剩下的是其他10个盟市“贡献”的。

资料显示,“十四五”期间,内蒙古单位GDP能耗下降目标约为14%~15%,年均下降3%左右,增量在3000万吨标煤以内。但是,梳理各盟市上报“十四五”项目情况看,预计新增能耗为1.8亿吨标煤,这个数字相当于目标增量标煤的整整6倍。

据悉,内蒙古已经“如临大敌”,把能耗“双控”作为“十四五”重点工作,工作强度不亚于“污染防治攻坚战”。特别是在削减能耗存量方面,内蒙古自治区将加快淘汰钢铁、电石、铁合金、焦化、电解铝等限制类以下落后产能,深入挖掘存量节能潜力,开辟用能空间,大力发展新能源。

以内蒙古电石生产基地乌兰察布市为例:1月10日起,内蒙古乌兰察布地区25000KVA以下矿热炉工厂陆续接到断电通知,25000KVA以上半密闭合金矿热炉在12月实际用电量基础上保留47%的用电量,对于乌兰察布地区1月份重点用能工业企业必须在2020年12月总用电量44亿千瓦时基础上消减用电量6亿千瓦时,1月、2月、3月的用电量不能超过12月的用电量,2021年总的用电量不能超过2020年的总用电量,单企业考核GDP能耗,单企业超过12月用电量,取消

非闽菜厨师融入难度高的问题,开发川菜、粤菜、杭帮菜等融合菜肴,丰富菜色品类。”……近3年来,一些离职厨师提出的35条建议100%得到了采纳,还有10条被纳入了集团管理制度。

“按照传统工艺,一坛‘佛跳墙’的制作周期长达7~8天,吸引食客们的是厨师煨在坛里的诚意。”王茂玲表示,“我们也希望用诚意让厨师停下离去的脚步。”

包容每一种食材、尊重每一个选择

过去,一本代代相传的菜谱、一份独家的配方、一道祖传的看家菜,就能为厨师带来众多的“弟子”。即便是在当下,厨师和餐厅签署保密和竞业协议也是行业内并不鲜见的现象。然而,“封闭”的从业环境也在一定程度上影响着厨师行业从业人员的发展。

记者了解到,对于餐饮行业来说,年底往往是厨师跳槽的旺季,但从福州聚春园集团“出走”的厨师却并不多。

在聚春园内部,厨师们的“菜谱”并不神秘。无论是在卓明华的劳模工作室还是后厨四周的墙壁上,处处可见菜肴制作的标准。近年来,聚春园大力推动闽菜标准化,推广闽菜文化,而卓明华所在的劳模工作室也成了集团闽菜大厨培养的基地之一。从主料、辅料、调料到每种用料的重量、比例,再到最佳上菜温度、烹饪时长、操作流程,劳模工作室里都有着明确的标准要求。工作室还参与了标准化闽菜教学视频的制作,让闽菜本科教育有了更规范、更鲜活的教材。

“‘佛跳墙’里有20多种食材煨于坛中,魅力就在于包容,各种食材既有共同的韵味,又保持各自特色,互为渗透,味中有味。”在卓明华看来,开放的闽菜标准化体系帮助更多厨师,在集团业务高速发展的快车道上找到了新的成长空间,这也成为聚春园留人的主要秘诀。

“跳槽、离职都是行业发展的正常现象,企业留人不是靠封闭而是包容。”王茂玲表示,“我们开门作闽菜,尊重厨师们的每一个选择,大家的心才能真正安下来、留下来。”

企事录

滴滴推出老人打车小程序

事件:1月22日,滴滴老人打车小程序在全国正式上线试运行,试运行期间暂定名为“滴滴关怀版”。1月25日,滴滴在试点城市开通电话叫车热线,并根据用户反馈逐步推广到更多城市。滴滴表示,老人打车小程序能够实现10个常用场景一键叫车。60岁及以上的老年人可以自行或在他人协助下注册并进行首次实名认证。小程序支持提前输入超市、学校、子女住址、医院等场景的地址,上限为10个。当老年人有出行需求时,只需打开小程序-选择常用地址,即可呼叫滴滴打车,实现“一键叫车”。

点评:帮助老年人跨越数字鸿沟,互联网公司陆续有了新动作。疫情发生后,数字化、智能化的积极作用更加凸显,但也让在互联网时代处于弱勢的老年群体变得更寸步难行:就医、购物、打车……日常生活的每一项都变成了“有门槛”的事情。今年初,交通运输部与8家网约车平台沟通,要求优化打车适老服务。

随着滴滴首先上线“一键叫车”功能,可以预计,其他平台也会陆续跟进。不过,正如滴滴所言,新功能的推出必然在技术上和服务上存在不成熟的地方,比如,如何实现准确定位,如何保证及时响应老年人叫车,都还需要相关平台细致研究和解决。

如何对待老年人考验的是一个社会的良心。一键叫车也好,线下就医绿色通道也好,都应该杜绝“做做样子”或是变成鸡肋服务,只有老年人在日常生活中能切身感受到便利和贴心,这样的适老服务才算成功。

徐福记进军坚果市场

事件:近日,徐福记在其天猫旗舰店推出了多款春节新品,其中包括坚果糖果混合礼盒。这是徐福记第一次涉足坚果市场。从店铺商品来看,目前有4款坚果混合礼盒在销售,礼盒中包括巴旦木、核桃、花生、瓜子等,每款还搭配了不同的徐福记经典糕点,价格都在100元到150元之间。徐福记成立于1992年,专注于糖果、糕点、沙琪玛、巧克力等糕点。2011年,雀巢以17亿美元收购了徐福记60%股权。

点评:徐福记进军坚果市场,外界多认为是希望打破长期困扰企业的增长困境。经过30多年高速发展,糖果行业逐渐显现疲态。作为替代品,坚果炒货类食品成了年轻一代的新宠。即使是国内糖果市场的巨头品牌,徐福记也免不了受到行业冲击。

近年来,该公司患上了“春节依赖症”。即春节期间销量暴增,占到全年销售总额的四成到五成,但平日里的业绩却乏善可陈。为了摆脱“春节依赖症”,徐福记已经想了很多办法,比如启用明星代言人吸引新生代消费群体,比如在抖音、快手等短视频平台做推广等。不过目前看起来,作用还未完全显现。此次杀入坚果圈,徐福记仍然面对诸多挑战。一方面,三只松鼠等坚果炒货品牌已经占据了大部分市场,另一方面,年轻消费者需求多变,追求新鲜,如何让他们甘心购买“老品牌”的坚果,同时还要来点糖果,这恐怕需要徐福记花一些心思。

大润发接手盒小马全部股权

事件:近日,大润发母公司高鑫零售发布公告称,2021年1月15日,公司间接附属公司大润发中国与公司关联人士阿里巴巴网络技术订立股权转让协议,据此,大润发中国同意购买及阿里巴巴网络技术同意出售盒小马51%股权。2018年5月,阿里巴巴网络技术与大润发中国订立合营企业协议,双方共同成立盒小马,主要从事专注于销售新鲜产品的规模食品零售业务,由大润发负责供应链和门店运营管理。

点评:自2017年阿里入股高鑫零售后,大润发就走上了新零售之路。从天猫供应链商品上架大润发门店,到大润发优鲜比照盒马模式,阿里已经在大润发门店数字化、供应链升级等方面进行了多项新零售改造。

此次收购盒小马剩余股份,大润发显然想在新零售上进一步发力。不过,盒小马自首店开业后,目前在全国只有十几家门店,发展速度远不如预期。在生鲜零售领域,头部企业已牢牢掌握市场份额,能否靠盒小马以及此前推出的“小润发”突围,大润发的后续表现值得期待。

(本报记者 方大丰)

企业创新推出“责任成本管理实验室” 建立“防护栏”严防经营陷阱

本报讯(特约通讯员邵传海 通讯员曹筱璐)近日,从中国铁建电气化局三公司财务工作会议传出消息,虽然2020年遭遇新冠肺炎疫情影响,公司的各项经济指标却不降反升,与历史最好年年景相比,资产结构进一步优化,资产质量不断夯实,营业收入超额104%完成年度任务,实现利润是年度计划的137%,企业发展站到一个新的历史起点。

在建筑施工企业普遍面临收益增长“烦恼”的情况下,企业是怎样做到逆势增长的?该公司负责成本管理的副总经理、总会计师郭春青介绍,在加强对新项目成本管理预控时,在坚持原有的责任成本管控“六交底”(即制度体系、投标报价及合同交底、施组方案交底、物资管理与创效交底、成本核算与财务管理交底、责任预算及经营创效交底)的基础上,建立“责任成本管理实验室”。

设立“实验室”的目的,就是引导项目部强化风险意识、责任意识、成本意识和效益意识,从责任成本涉及的风险源头入手,按照“七交底”要求,“实验室”进行详细解剖,弄清楚容易造成亏损的“深坑”在哪儿,再制定对策,先算后干,规范管理,防止掉进“坑”里后,用血的代价才能“爬”出来。”该公司董事长陈宪祖说。

围绕加强“实验室”建设,从2020年开始,他们一改过去先干后算、边干边算和完工以后再算的做法,强力推行先算再干,一事一算,完工即算的管控模式。

为了确保先算再干模式落到实处,投标的时候,公司经营部派人与市场部一起去踏勘现场,摸实情,为编制成本测算报告和降耗增收方案掌握第一手资料。等到工程中标的时候,经管部又按照合同清单,拿出了降耗增收策划方案,对项目职能部门和责任人员进行“七交底”。2019年,他们先后给15个项目下达责任预算通知书,2020年,又对22个项目下达了责任预算通知书,确保每个项目指标完成。