

以梦为马 不负韶华 聚焦2022年高考



▲“我们考完了!”两名考生把行李打包带回家,今秋将奔赴青春的下一站。记者/谭筱 摄



▲市一中考点外,家长拉着横幅翘首盼望。记者/谢慧 摄



▲一名老师和自己的学生拥抱。记者/谢慧 摄



▲家长满脸笑容,挥手迎接自己的孩子。记者/刘震 摄



打造餐饮行业的“株洲名片” ——株洲市餐饮行业协会会长朱军



株洲市餐饮行业协会成立于2010年12月,是由株洲市从事餐饮经营、餐饮业烹饪、餐饮管理、餐饮业教学、餐饮理念和食品营养研究及上下游供应餐饮原料的企、事业单位及个人自愿组成。协会现有会员1000多家(个),是株洲市

9993家餐饮企业、21万从业人员的交流平台。自协会成立以来,以“服务、协调、自律、维权”为宗旨,引导、服务好全市餐饮企业,协调全市餐饮企业与政府相关部门的关系,反映企业诉求,维护企业合法权益,做好行业自律等方面的工作,组织全市餐饮企业进行厨艺交流,挖掘和创新湘菜,努力打造餐饮行业的“株洲名片”。经过十多年的发展壮大,协会已成为湖南省的标杆协会,在全国餐饮行业有较大影响力,2020年被评为全国“四好”商协会。

◀株洲市餐饮行业协会会长朱军。受访者供图

赵芳:创新思维破困局 抢占行业制高点

株洲晚报融媒体记者/刘芳



走进天元区的风景寻鲜餐饮店,超大庭院、古香古色的装饰,像是来到了凤凰古城景区,让食客们在用餐的同时,还能感受到独特的湘西苗寨风情。这是赵芳创新院子餐饮的新作品,别致的风景+精致的菜品+优质的服务,让这家餐饮店即使在疫情影响下,也能实现营业额正增长。从一名厨师“小白”到“有追随者的大厨”,从身无分文到拥有十余个餐饮品牌……赵芳职业生涯的每一次选择和转变都显得极具意义,并推动他一步步走向成功。“我从来都不是一个安分的人,喜欢标新立异,喜欢创新,爱折腾。”接受采访时,赵芳这样评价自己。也许正是因为这颗“不安分”的心,才成就了今天的赵芳。



▲赵芳。记者/刘芳 摄

从小赵逆袭成赵师傅

1996年,18岁的赵芳追随父辈的脚步,从湖北荆州到株洲学厨。说是学厨,其实只是在后厨洗碗,慢慢地才开始配菜。“做了几个月,家中兄长建议我回荆州开饭店。毫无疑问,以失败告终。”时隔20多年,赵芳回忆起往事,对于失败早已淡然。次年正月初十,赵芳又背着行囊来到株洲。原以为可以跟着师傅继续学厨,却因一个误会,被师傅的侄子辞退。身无分文的赵芳睡了3天桥洞后,终于在当时氮肥厂旁的一家夫妻店谋得一职,负责洗菜、洗碗、配菜、端菜等各项杂事。几经辗转,赵芳又到了荷塘区一家招待所上班。在这里,20岁的赵芳终于拿起了锅铲,虽然只是翻锅子,但也认真对待每次翻锅的机会。

从赵师傅到赵老板

2004年,赵芳已在株洲结婚生子。出租房里的生活虽然幸福,但每次下班看着高楼林立、万家灯火,他也想拥有自己的房子。为了实现这个梦想,赵芳萌生了创业的想法。当时,荷塘区一个茶餐吧经营不善,赵芳借了5万元盘下,“推出两款5元一份的快餐,拿一张红纸简单写了个广告,贴在门口。”没想到,第一个月的营业额就有1.8万元,第二个月1.2万元。这一次,赵师傅从厨师变成了老板。可这次身份的转换,也意味着不仅要要求赵芳能吃苦耐劳,炒得一手好菜,还要善于经营管理。“因为是茶餐吧,当时有客人用餐完后留在餐厅内打牌,正好被部门查到,导致后来生意也一落千丈,有一天只做了17元。”赵芳的第一次创业,在勉强支撑一年后以失败告终。2008年,赵芳再次接手一家500平方米的饭店,欲东山再起。可接踵而来的是一场

“招待所十多个人,我最年轻,也是最晚进来的,必须比别人更努力才会有希望。”睡过桥洞、饿过肚子的赵芳,打心底害怕失去工作,把工作机会当做生命来珍惜,不管什么事都认真对待,干劲十足。机会是留给有准备的人。在后来的招待所人事改革中,吃苦耐劳的赵芳被领导看中,破格从小赵变成赵师傅,从帮厨逆袭成为主厨。当上主厨后,招待所的变化肉眼可见,扩大了规模,效益倍增。赵芳每天像头牛一样埋头做事,个人也进步飞速,“我休息了一天,就有客人说没有赵师傅就不买单。尤其是有几道菜品还常常有长沙、湘潭的客人来打包带走。”赵芳回忆说。

罕见的冰灾。一天晚上12点,赵芳接到一个订餐电话:2000份盒饭,次日中午送到,连续送三天。“本来就食材紧缺,一次性要这么多份盒饭,对我来说真的是个大难题。”但赵芳认为这也是一次机会,还是咬牙接下订单。冰天雪地里,他一路走一路摔,到中南蔬菜批发市场后看到什么菜就买什么菜。买完菜,又连夜做菜、煮饭,终于在约定时间送出2000份盒饭。连续72个小时,赵芳没合过眼,他依然记得“老婆坐在一旁洗碗,边洗边哭。”如今,在荷塘区新华东路1492号,这家“都市粮仓”依然深受附近居民欢迎。这些经历,磨炼了赵芳。几个月后,他的第一家分店在天元区天伦路开业。后来,又陆续开了卤粉店、盒饭店、吉祥阁,吃的故事、农耕柴房、株洲老味等。期间,有关部门,也有火到要排队的,对赵芳来说,“是不同阶段的不同表达。”

寻找心中的理想院落 开创新的院子餐饮

越是深入了解一个行业,赵芳的想法越多。“我一直希望自己的餐厅有鱼塘、有养鸡场、有榨油坊和蔬菜基地,在这里能回归小时候的田园院子生活。”2015年起,赵芳就一直在寻找心中理想院落的落脚点。2019年,他看中株洲西站旁的泉源生态农庄,投资300多万元,与农庄老板共同打造了株洲别院。不少朋友说是不是脑子进水了,这么偏的地方怎么会有人来。可赵芳却看中这个地方的农村气息,鱼塘、菜园、榨油坊等还原了田园淳朴生活,提供沉浸式体验农趣。创新打造开放式厨房,“每日新鲜供应,看菜点菜,现点现做”等特色新场景构思,让食材从菜篮到餐桌全程可见。在会所式院子和粗放经营的农家乐中,赵芳寻到了一片餐饮空白市场,开创了新的院子餐饮。超出他意料的是,“每天都有全国各地的食客前来打卡,最多的一天招待了30桌来学习交流的客人。”深挖客户需求,紧跟市场变化。2020年底,赵芳打造了2.0版丽景寻鲜,将丽景的浪漫风情融入场景。接着,粮仓寻鲜、风景寻鲜等一批颇具旅游景点特色的院子餐饮也纷纷面世,并成为市民节假日、纪念日等聚会的热门场所。“看着自己打造的作品给客人带来了喜悦,仿佛给自己的灵魂找到了安慰。”这也是赵芳停不下来的原因之一。在全国疫情零星散发状态下,赵芳仍保持乐观。今年,他投资2000多万元欲打造院子餐饮升级版,家乡海鲜、株洲寻鲜、长株寻鲜正在装修中,预计下半年将陆续开业。赵芳说,审美疲劳本身就是一种商机,谁最先在思维上有创新,就会最先打破困局,占领行业制高点。在株洲拼搏26年,曾经身无分文的赵芳已拥有10多家餐饮店,可他认为自己距离成功还有一段路。未来,他将寻找株洲地方菜,挖掘并呈现属于株洲的味道。

