



赵茜正在对员工进行业务培训



员工展示加工好的驴肉制品

接过父辈打下的基业,传承和弘扬北京老字号,把酱驴肉和驴肉火烧品牌做大做强;在老少边穷地区开展共建帮扶,安排旅游职业学校毕业生实习就业;与当地民宿旅游业深度融合,注入资金和管理经验;聚力推动乡村振兴,带领乡亲们共同富裕。赵茜说,作为一名民营企业家,应该有这样一种家国情怀……



赵茜:民营企业家要有携手奔共富的情怀

□本报记者 崔欣 通讯员 魏明俊 宋庚龙

传承老北京口味

每逢双休日、节假日,都有不少来自北京城区及顺义、延庆、昌平等地的食客,驱车数十公里甚至上百公里,慕名来到位于怀柔区西三村村口的群生驴肉店,只为吃上一口地道的老北京酱驴肉。

由于赵茜经营的群生驴肉店紧临怀黄路,周边又有慕田峪、红螺寺、圣泉山等景区,人气十分旺盛,加之这里交通便利,下了怀黄路便可看到院内几头雕塑神态各异、栩栩如生的小毛驴,更给人一种一探究竟的诱惑。

说起赵茜经营驴肉店的经历,有一段鲜为人知的往事。

赵茜出生于1974年,其父赵群生是北京建筑工程学院毕业的大学生,因历史原因,上世纪七十年代被遣返到辽宁盖县农村老家,成为地道的农民。

1980年,国家落实相关政策,赵群生一家老小7口人又从辽宁盖县农村回到北京,并在朝阳区东坝购置了一处破旧的房屋安顿下来。

刚回北京时,赵群生被安排到城里一家建筑公司。由于爱人是农村户口,没有固定工作,光凭他每月仅有的43元工资很难维持一家人的温饱问题。没办法,赵群生一咬牙辞了工作,在东坝租了一间门脸儿,开办了一个小餐馆,并以自己的名字为号——挂出了群生饭馆的招牌。因朝阳东坝地区早在清朝中期就有经营酱驴肉的著名铺子,为把这些老字号与老口味传承下来,赵群生经过求师拜艺,也经营起了北京酱驴肉和驴肉火烧,没想到,一干就是11年。

在父亲赵群生手里,老北京酱驴肉的品牌得以传承发展,到20世纪90年代中后期,经营已成规模,当年的驴肉馆也升格为驴肉店。由于群生酱驴肉传承的工艺得到广泛认可,品牌影响力越来越大。

再说赵茜,高中时就读的学校是朝阳区建国里职高,学的是酒店管理专业。职高毕业后,她在五洲大酒店

等餐饮企业端过盘子,当过餐厅经理,还开过连锁店,可谓是与餐饮服务业结下了不解之缘。2000年,因父亲年事已高,她接过父亲的担子,成为群生世家餐饮管理有限公司的总经理。后东坝地区旧村改造,使驴肉店经营遇到瓶颈,为另辟蹊径,她萌发了到郊区发展的想法。

店迁怀柔创新局

2018年,赵茜决定到生态优雅、环境优美的远郊区做大做强群生品牌。期间,她多次到延庆、怀柔等地进行考察选址,最终在朋友的推荐下,盘下了怀柔区西三村灵慧谷沟口的一家饭店,并先后投资1000万元翻建了14间房屋,开设了驴肉店、餐厅、会议室、包间等服务空间。经过一番精心打造,一个环境优美、特色突出、服务优质的北京老字号“群生驴肉店”开业了。

有道是酒香不怕巷子深,餐馆开业后就餐者络绎不绝,大厅里、客房里、院子里都是慕名而来的食客,以至于经常出现提前订餐、团体等桌的现象,即便等待时间较长,客人也不走,因为他们奔的就是群生酱驴肉这个老北京传统的金色招牌,图的就是这色纯味香的老北京酱驴肉和驴肉火烧的味道。

赵茜学的是餐饮管理,所从事的行业从没离开过餐饮服务,所以她深知经营之道。为了回报顾客,她制定了“以顾客为中心,一切为了顾客,为顾客提供美好就餐体验”的经营理念。用她的话说,就是要用健康美食创造美好人生,让老百姓在店里吃上真驴肉、好驴肉。为此,她严把进货关,所用驴肉全部来自山东东阿,由专用车辆实行冷链运输,确保食材质量。

前几年,受新冠疫情影响,群生驴肉店正常的经营被打乱,客流量锐减。为了坚持经营与保障职工就业,赵茜一方面带领员工每天为周边疫情执勤的工作人员免费送餐,另一方面,她组织员工一道继续美化环境、开辟

了一块占地10多亩的栗园并在园子里种花植草,静候疫情散去,迎接餐饮业的春天回归。

2022年夏天,赵茜到怀柔南北两沟走访了多家精品民宿。通过调研,她体会到经营精品餐饮不能仅限于顾客的吃好喝好,还要为精品民宿的可持续发展注入新鲜的文化元素。为此,她确定了“以老北京驴肉美食为核心竞争力,打造首都微度假目的地”的发展思路。所谓微度假就是在距北京城区1至3个小时的车程内,抵达旅游目的地,让游客为我而来。在这个发展思路的基础上,着力做好“六个一”,即坚持一个赵氏经营理念;确保一个正宗的驴肉进货渠道;传承一流的老北京酱肉工艺;做好一锅色香味美的驴肉烧饼;打造一个充满驴文化的园区;推出一套以亲子露营为主体的互动项目。

为了让每一位远道而来的客人高兴而来,满意而归,赵茜还深耕“驴文化”,着手制作有关于驴文化的宣传册,在顾客就餐时提供给客人,让客人在享受美味的同时,品味中国的传统驴文化。同时,加强职工的文化培训、礼仪培训,为顾客讲解每道菜的特色、做法、来历,同时要开放萌宠乐趣园、增设栗园氧吧,给客人提供优质的服务。晚上,当遇到客人多、一时不能就餐时就为顾客放映露天电影,切实做到贴心服务顾客,为顾客提供满意的就餐体验。

爱心帮扶奔共富

自接手群生驴肉店管理开始,赵茜的责任和压力随着企业规模的扩大、职工的逐年增多而不断递增。“作为一名民营企业家,不管是过去、现在、还是将来,都不能只想着自己挣钱,还要让跟着你一起打拼的职工有获得感和归属感,让职工真心情愿地留下来一起奋斗。”这成了赵茜常挂在嘴边的几句话。

“我知道,群生这个商标不光注册了我父亲的名字,其中还有与职工共同富裕、共同开创新生活、共享幸

福美满新时光的内涵。”群生酱驴肉餐店内,大多数餐厅服务员来自老少边穷地区。赵茜介绍说,这是公司与云南省临沧市沧源县职业寄宿学校开展“校企合作”的结果。

2014年,赵茜在一次赴云南临沧开展公益活动时,她看到沧源县与缅甸接壤,是云南省的一个边远县,且少数民族居多,经济发展相对落后,县职业寄宿学校好多学生毕业后找不到合适的工作。于是,她就与学校达成帮扶共建协议,由公司为学生提供实习岗位,实习结束后考核优秀且有留下来意愿的可以留下来,不愿意留下来的可以自主择业。就这样,在过去的8年多的时间里,公司先后接纳了300多名来自云南边远地区的学生。期间,公司不仅为学生提供实习岗位,每月还发放3000元的实习工资,并为其支付往返路费。

由于“群生世家”有着家一样的温馨,至今还有40多名该校毕业生选择留在公司工作,有的还成长为业务骨干,每月可以领取7000元的工资。这个校企合作项目,不仅解决了云南贫困地区学生的就业出路问题,也为这些来自贫困地区的学生家庭增加了可观的收入。除此之外,这些边远山区的孩子来到北京拓宽视野之后,有了新的发展目标,走上了改变人生命运的道路,而这也正是赵茜所追求的目标。

现如今,赵茜心里谋划的是如何带领怀柔西三村和周边村民共同富裕,她计划通过产业带动助推怀柔的乡村振兴。2022年,赵茜就与村里农户合作,采取公司出资70%,农户出资30%的合资办法,利用农户的房屋创建了“红栗子咖啡厅”,通过互联网和公司的影响力带领当地农民抱团发展。这种模式一旦成功,她还将通过更多方式与农户合作,让公司先进的经营理念、管理办法、市场优势,为怀柔更多农户带来效益。“我总觉得民营企业家要有携手奔共富的情怀,大家要一起走上幸福生活的康庄大道!”赵茜说。