

# 禹纪兴：『金洲美食』品牌创始人

□ 通讯员 王晓云



## “孝心”当先 练就一方名厨

每一个知名品牌,都有一个关键的人物故事,每一个伟大的品牌,都带着一份感人的善意。

在安康,“金洲美食”是块金字招牌。尽管连锁店开了一家又一家,许多人还是会感叹地说:这家店生意太好了!如果不提前预订,临时去肯定没有位子。

创立金洲美食集团公司的掌门人,生于1979年的禹纪兴,精神饱满,待人真诚,他的身上既有传统企业家吃苦耐劳、勇于进取的优良品质,也有超前的管理思维和创新的经营理念。

禹纪兴从事餐饮行业的起因很简单但很动人,当时年幼的他,只为了能让父母吃上一顿可口的饭菜,得到他们的表扬。

上世纪80年代中期,各类物资还比较匮乏,围绕一家人生活质量最重要的因素就是吃。禹纪兴童年时住在一个村庄里,父亲是一家单位的优秀职工,挣了满满一墙面的奖状,母亲在乡村务农,做的一手好茶饭,在整个村庄,常被人称道!禹纪兴八岁时,长得刚好和灶台一样高,为了让父母一回家就能吃上可口的热饭,年幼的禹纪兴趁母亲做饭时,站在灶台边偷偷记下了母亲做饭的好手艺。

就这样,他开始学着自己做一些简单的饭菜。放学后,当别的孩子都在撒欢时,他却在灶台边搭着小板凳举着锅铲给父母做饭,在得到父母的鼓励和夸赞之后,禹纪兴对做饭越发生产生了兴趣,他不仅将父母爱吃的饭菜做得越来越好,还凭着自己的聪慧举一反三,学会了更多其他的菜式。

就这样,过了些年,凭着对餐饮的初步领悟和浓厚的兴趣,禹纪兴迈进了餐饮业的大门。

刚开始,他只是在安康城区一家酒楼打工,闲来无事的时候,他就看掌勺的师傅怎样炒菜,从冷菜的制作到菜式的摆盘、热菜的制作,他把每一个步骤都牢牢记在心底。渐渐地,禹纪兴掌握了越来越多的烹饪手法,从学徒到做凉菜师傅,再到主勺,他只用了短短三年时间,便开始带着一帮厨师到知名饭店包厨。几年的厨艺生涯,不仅坚定了禹纪兴要好好做餐饮的想法,更磨砺出了一手好手艺,于是他萌生了自己开一家店的想法。

2002年,天时地利人和,禹纪兴在汉滨区育才西路上,开了第一家属于自己的餐馆,专做安康的地道美食。

这家最初起名为“金洲美食”的小餐馆,没有豪华的装修,也没有耀目的广告宣传,却因为口味好,总是食客爆棚。禹纪兴日日在厨房里努力工作,在保障菜品口味、安全、营养的同时潜心钻研菜的做法、火候,力求让每道菜都呈现出最佳的卖相和口感。最忙的时候,禹纪兴一天要工作近20个小时,两口大锅一年四季在烈火上炙烤着,他的双手就在这两口锅间来回忙碌,他记不清自己炒了多少道菜,但食客们却记得每一盘菜肴被端上桌时那熟悉而可口的味道。

他做的菜品,渐渐拥有了一大批拥趸者,开的这家小餐馆生意非常火爆,第二个月,食客们就开始排队吃饭。投资了16万元,不到3个月就收回了成本。

从最初只为给辛苦的父母做一顿可口的饭菜,到后来做餐饮行业赚钱为父母改善生活,禹纪兴当初的目的很单纯。

或许孝心真的能感动天地,禹纪兴虽然也吃过不少苦,受了许多累,但他在餐饮行业里的事业却一直蓬勃旺盛。从最初只有一家小餐馆,发展到目前拥有8家连锁店和一家酒店的餐饮集团都一直顺风顺水。

所谓“孝顺”,就是先要有孝心,人生才能顺!这是禹纪兴内心最真切感受。

## “良心”菜品 铸就金洲美食

禹纪兴从业伊始,就牢记要做安康美食、传承老金州味道,因而,他店里的每道菜,都有安康菜的血脉基因。安康三区九县,资源丰富,移民文化带来了多元的美食类型,禹纪兴和他的伙伴们创造性挖掘,开发出一系列“金洲美食”独有的招牌菜。

有一个有趣的现象,所有金洲美食的门店,招牌都不太大,不特意装饰金碧辉煌的门头。关于这点,禹纪兴是这样解释的:我们做的是老百姓吃得起、吃得好、吃得健康的百姓餐厅,我们不在门头上做文章,不让老百姓觉得店大欺客,但是只要进到餐厅,就能感受到装修的细致、考究,有内在的方略和温馨家的感觉,这才是我们真正的追求。

关于“食”字,禹纪兴有独到的见解。他说,“食”字上面是“人”,下面是“良”,也就是说,做餐饮的人,要有良心,要靠诚信赢天下!

餐饮是体力活,更是良心活,金洲美食从只有七、八个人的小店到今天发展到员工多达近千人,经营面积近5万平方米的餐饮企业,一路艰辛,历历可数。但每一位金洲美食员工在入职之初都会细心领悟禹纪兴“用感恩的心,做良心菜品”的经营理念,始终把食品的营养与安全放在首位,坚持选择天然、新鲜的原材料,最大程度保留食材的鲜美和营养,坚持顾客至上,服务至上,将“用心”贯彻到底。

在禹纪兴的感召下,每一位金洲美食的厨师,都坚定了做良心菜品的信念,都有一双不断探索的工匠精神。各种食材在他们手里幻化成一道又一道精品菜式,在金洲美食的菜谱上,创新菜层出不穷,简单的食材,在金洲美食这里,都能成为食客们念念不忘的味道。

金洲美食明厨亮灶,让顾客们看到食物的制作过程。禹纪兴从小特别爱干净,他常教导员工说,一定要保证食物的清洁卫生,如果不爱干净的人,就没有资格做餐饮!在质量保证方面,有专门的质检员负责每一道菜品的检查。金洲美食有一首:《食品安全之歌》每天早上要唱,是每位员工必备的晨课,让食物更安全,深入到每一位员工的心中。安康全市食品安全现场观摩会多次在金洲美食旗下门店召开,就是对“金洲美食”打造安全放心食品肯定。

今日,“金洲美食”早已声名远播,成为安康人心目中安康菜、良心菜的代表品牌,其餐饮店面覆盖了安康城区的重要位置。禹纪兴也早已无需亲自主勺,但他不会忘记,多年前那个趴在灶台边为父母做饭的小身影,是怎样怀着一颗虔诚、忐忑的心,在锅灶之间,为做一顿饭而煞费苦心。

## “暖心”服务 成就辉煌品牌

走进金洲美食的每一家门店,都有自己特有的企业文化。装修风格有古风古韵的汉调二黄、人物脸谱,有乐器文化、风水人情、龙舟文化,各种具有地域特色的装饰风格和其他的餐饮企业区分开来。

所有的店面坚持精美独特的装修,连餐桌上的温馨提示,都是当天采摘的树叶做的。如此用心,让每位客人在金洲美食用餐时,都有宾至如归,温馨舒适的感觉。在金洲美食的走廊、墙壁、包间、电梯间,都能看到关于食物、关于健康的介绍与宣传。

对于健康,禹纪兴的认识特别深刻:让顾客健康,企业才能健康。

举一个简单的例子,大家都知道,常吃反季节蔬菜不利于营养的吸收,他们通过温馨提示的方式提醒,鼓励食客多吃应季蔬菜。还针对时令开发了四季汤:春天的野菜汤,夏天的南瓜玉米汤,秋天的养生浆汤,冬天的肉汤,这些汤品都是免费提供给顾客的。

四季风霜,酸辣鲜甜,金洲美食的员工们

都在努力做好服务,做好每道菜。懂得吃亏,让顾客得实惠,是金洲美食的理念,每一位金洲美食的服务员,都有免费送果盘、送小吃、送养生汤的权利。只要顾客有需求,金洲美食能做到,都会尽力满足顾客。正是有这样的服务,“金洲美食”品牌才赢得了好口碑!

对于食材,禹纪兴的要求是苛刻的。他深知,好产品才有好生意。为此,筹建了专门的“水产畜牧养殖基地”,确保能够给食客提供健康安全的肉类食品。“蔬菜种植基地”,为金洲美食各店提供新鲜、健康、应季的特色蔬菜。干腊肉类:选用“中国长寿文化之乡”的镇坪县高山农家养殖猪,专门熏制。干菜类:聘请专人,对新鲜食材进行收集、加工、制作、晾干,保持干菜特有的香味。特色腌渍类:聘请专人对豇豆、洋芋酱、豆腐乳、辣椒酱、泡菜等进行生态加工。调味品类:尽量选用本地香料,各种自然香料,按原样加工,不选用粉末状成品。大量本土食材的选用,既满足了金洲美食发展的需要,也为贫困地区脱贫事业、乡村振兴做出了一份积极的贡献。给许多农户增添创收的出路,这是一种社会责任的担当。

在管理团队建设上,金洲美食的高层管理者,大多具有20年以上的餐饮从业经历。在操作流程方面,请专业团队打造,实行标准化、规范化、精细化管理,“整理到位、责任到位、执行到位、培训到位”这种现代餐饮企业4D管理体系在金洲美食早已确立并实施。

多年来,在全体员工共同努力下,金洲美食公司取得了众多荣誉:在26届中国厨师节荣获“陕菜金牌宴席奖”;中国烹饪协会授予“中国餐饮30年优秀企业奖”;陕西省商务厅和烹饪协会授予“陕西餐饮百强企业”;安康市委、市政府授予“市级文明单位”;“市级特色餐饮品牌”;“安康市优秀民营企业”;安康市食安委、安康市市场监督管理局评为“食品安全示范店”等等荣誉称号。

金洲美食集团企业在不断壮大与升级,目前,仅在安康市境内就设立了金洲美食(育才西路店、党校路店、金州广场店、安康高新店、平利店、安澜路店)还有即将开业以做大型宴会和高端商务宴请为主的“金洲喜事汇”共7家餐饮店,年接待外地游客超10万人次,更尽心尽力承接本地餐饮服务。另有以经营客房为主的禹金洲轻奢酒店享有温馨的住房和会议接待。安康城区安澜楼侧设立的金洲美食博物馆、禹金洲陕菜研究院对外免费开放,将安康的餐饮文化以实物展出,其文化品牌独树一帜!同时,还出品了《寻味金州》这本安康菜研究类的书籍,几乎是第一本餐饮企业研究安康菜的经典样本。2019年底,金洲美食集团锐意进取,在古城西安登陆发展,在科技四路万科金城广场设立的金洲美食(西安高新店)店面装修新颖,菜品新鲜可口,是安康富硒餐饮食品的代表,开业两年已卓有名气,慕名而去品尝安康菜的人更是络绎不绝。

金洲美食团队,发挥着自己的工匠精神,对菜品与服务精益求精,让离家多年的游子,在金洲美食找到地道的安康味道。让初来乍到的客人,在金洲美食尝到安康味道给予舌尖的惊喜。省商务厅已将“金洲美食”纳入陕菜品牌,“金洲美食”已走向西安,还将走向全国。

“游山水安康、品金洲美食、赏金洲美食博物馆、宿禹金洲轻奢酒店”是金洲美食的经营特色,创造陕西和全国的著名品牌是金洲美食的愿景。

安康古称金州,金洲美食化用了金州的称谓,立志做安康菜的完美代言。金洲美食崛起于安康,不管是人还是食物,都离不开秦巴汉水的滋养以及工匠精神的坚持。金洲美食从大地出发,从一粥一饭里还原了人之根本需求,还原食物与人相逢的本味,让安康菜的味道可以靠着天、地、人的力量飘得更远,让每一位热爱美食与生活的人,都能在此,寻觅到古老安康的情谊和对味道的依赖与眷恋。

我们的收获 每一个起点都是新挑战!

荣誉面前,我们加倍努力!