

郭国战：为乡亲回到乡土

记者 吴苏 通讯员 毛静

深秋渐至,秦岭巴山的色泽都慢慢转向褐黄,然而在位于汉滨区瀛湖镇的王岩村,因为满坡满眼的茶树,这里仍然显得绿意盎然,生机一片。

把时间拉回到2016年以前,王岩村在城镇化变革的过程中,却几近沦为空心村。因为村组道路不畅,农田用水缺失,王岩村大块大块的坡地都渐渐荒芜,年轻人的相继离开,更加剧了王岩村走向老龄化的进程。

也是在这一年,曾在外创业多年,又被村民选为区人大代表的王岩村人郭国战回来了。从90年代外出务工,到十几年后荣归故里,由一个普通民工成长为国企副经理的郭国战,带着回馈家乡的初心,成立了陕西安康越泽农业生态观光开发有限公司,在人生的新阶段履职尽责,以为家乡父老办实事的责任担当,开辟了反哺故土的新赛道。

当好产业“领头雁”

从2017年初开工建设起,越泽公司陆续流转了村民的上千亩土地,用五年时间,建设茶园850亩、油茶示范园150亩、套种甜柿子100亩、柑橘300亩,配套园区道路3.2千米,生产道路5.6千米。

这些林林总总的数字,在王岩村曾经荒草遍野的土地上,蜕化成了带动百姓增收的富民产业,留下来的村民,只要有劳动力的,大部分都成了园区的工人,每月工资到手后,年终还有人股分红,加上土地流转费用,日子越过越有盼头。

今年66岁的村民王朝峰,年轻时为了谋生年年都在外卖苦力,随着年龄老去,他在外乡已找不到糊口的工作。正当他为自己的老年生活感到忧虑的节点,郭国战主动上门,询问其是否愿意到园区打杂锄草,拿着每月3000元的工资,王朝峰既感动又感激,他勤勤恳恳地管护着园区的每一根幼苗,又不时为郭国战投入巨额资金开荒建园的行为感到不解。“郭就是我们这里出去的人,从小看着长大的,虽然我们赚钱很开心,生活也得到了改善,但是也害怕他亏钱,王岩村之前基础条件实在太差,这园区的路都是他掏钱修的,投了这么多钱要回本可不是一两天的事。”

村民的忧心之语,在郭国战与老乡拉家常的言谈中,更坚定了他要把产业做好做精的决心。

“作为区上的人大代表,肯定是为群众办实事,解决群众困难放在第一位,王岩村是我的老家,以前家家户户日子都不好过,现在有能力帮衬大家一把,自然要把事情做好。加上‘十四五’期间国家要大力实施乡村振兴战略,我对农村产业发展充满信心,也将以发展立体农业为核心,按照打造‘生态宜居环境美,产业富民生活美,文明和谐村风美’的方向,加工种植富硒茶叶,配套农业休闲观光,把我的家乡建设得更美丽、更和谐,让群众的生活更美好、更富裕。”

解忧纾困为民生

从被群众推举为区人大代表的那一天起,郭国战便时时不忘自己的身上的责任感和使命感,四年多的时间,他始终以谦逊的态度,饱满的热情,坚持把学习放在首位,不断提高自身政治素质和政治能力,按时参加每次全体代表大会,认真听取并审议“一府两院”报告,参加大会各项表决和选举活动,并实事求是地在代表团及代表小组讨论中提出意见和建议。同时,每年都在会前调查研究,深入选区,走访选民,广泛听取选民意见,并认真提出议案和建议。

针对王岩村多年来缺乏灌溉用水的现状,郭国战在村民数年的企盼中,以区人大为依托,在区、镇党委政府的协调下积极向水利部门争取项目资金,建成高程260米二级提水站1座、灌溉水渠3740米、蓄水池17口配套灌溉管网4.2千米,改扩建10万立方米库容的垂钓园,并对汉滨区山庙堰水库进行了除险加固工程。

因为水的通畅,王岩村的土地与群众都活泛了起来,贯通的水渠路路,一端连着大地,一端连着民生,曾将土地撂荒的村民看到从农田沟渠里汩汩涌入的水流,再一次扛起锄头,将房前屋后的地块种满了蔬菜瓜果。

在村民陈道贵的回忆中,王岩村因为到处都是坡地,从前蓄水极为不便。“那时候没有水渠,遇上暴雨天气,好不容易接的水管就会断裂,要是碰上干旱,那地里的苗子全焉完。”如今喜笑颜开的陈道贵,从冬天开始就翻整地,春天一到,就乐呵呵地钻进田间地头播种栽苗。

积极参与各项工作推进监督中的郭

国战,充分发挥人大代表的作用与效能,力求做到满足民生所需,满足人民所急,以真心、热心、暖心、诚心和信心做好服务群众的“保姆”,把民情民意积极反馈上达,力所能及地帮助村民发展,助力乡村振兴。

忠诚履职践使命

以企业家的身份回馈家乡建园区,郭国战操心的就只是园区立体农业的发展问题,以人大代表的身份涉足瀛湖镇的村落巷陌,郭国战的眼里看见的都是群众的急难愁盼。

在大明、在西坡、在天柱山村,郭国战通过深入选区、走访选民,广泛听取选民意见,几年来,围绕民生工程建设和管理,共提出或领衔建议8件,主要有《关于修复王岩村水库促进产业发展、确保按期脱贫的建议》《关于加快迁路提升改造工程的建议》《关于农村基础归口管理的建议》,都得到汉滨区人大、区政府及其职能部门高度重视。

常以做“五好”人大代表的标准严格要求自己,郭国战,不时就会深入街坊邻居的家里,宣传法规政策,调节社会矛盾,为稳定社会格局奉献人大的力量和智慧。

在王岩村,曾有王家兄弟两户,因为地块边界纠纷,连续多年针锋相对,互无往来。看到兄弟俩因为这事伤了和气,郭国战积极化身矛盾调解员,发挥人大代表的主动在两兄弟面前说和,并将两家的土地都流转到园区,让兄弟俩的矛盾得以化解,关系再次亲密了起来。

5年时间,通过郭国战的调和所化解的各类群众矛盾早已不胜枚举,在王岩村原村委会主任陈红看来,郭国战做的许多事,都已远超职能之外。“完全是把村上自己家一样维护,所以村民遇到啥事,第一个想的也是找郭总去解决,村民被凝聚起来了,对于后续的发展肯定益处多多。”

回顾身为人大代表的5年,郭国战以履职诠释忠诚,以担当践行使命,为全力服务选区群众不断提升履职能力优化工作方法,善于就群众关心的“痛点”“堵点”等老大难问题与汉滨区人大专委会、区镇职能部门交换意见,促进“热点”“难点”问题妥善、及时、高效处理,努力为群众办实事、办好事,增加选区群众的获得感、安全感、幸福感。



杨毅博

舌尖「莲花」绽美味

记者 王拥 通讯员 柯贤会

企业文化强底蕴 回馈社会美名扬

以企业文化为引导,把企业文化渗透到每个岗位的工作实践中是莲花管理团队的必修课。

企业文化的渗透落地,是服务和品质的落地。莲花的企业文化就是做人的文化。做事先做人,莲花用人,人品第一。莲花餐饮一点一滴教会从业人员适应城市生存,培养他们独立工作能力。“给利益,给空间,给尊严”“今天的兵,明天的将”,为员工做好职业规划,让大家看到希望。

“我老家在大山里,当时家里有两位老人和3个正在上学的孩子,生活十分困难,2003年莲花餐饮金苑店招工,我就来了,挣到工资供养孩子们陆续完成学业,2010年,小女儿高中毕业后,我又让她到金苑来上班,现在我还持有莲花餐饮的股份,成为莲花餐饮的小股东,有了主人翁的成就感。”在莲花餐饮工作了18年的李女士激动地说,“太感谢莲花餐饮了,它改变了我家命运!”

在发展壮大的道路上,莲花餐饮为愿意奉献才华的人提供平台。自2020年开始,在企业内部建立“合伙人”体系,让员工持股,让打工者成为小老板,认同莲花文化,与莲花共同成长的1000余名员工相聚在这里,其中在莲花奉献10年以上的老员工占半数之多,尤其是各店的总经理、高管都是从基层一步步提升起来的,莲花给了他们平台和空间,给了尊重和信任,让更多的莲花人在成长中享有成就感!

供职于莲花西安亿象城店的朱家芳,来自商洛农村,是三个孩子的母亲。刚来莲花时,是一名保洁。天生胆小的她,不敢见生人,就是和同事在一起,也不敢说话。看到这种情况后,店里每天引导她与人交流,并让她尝试不同的工作岗位。慢慢地,她变得胆大了,普通话也越来越标准了,遇到客人敢大声问好了。再后来,业务能力有了很大提升的她被调整到服务岗位,菜品介绍非常流畅、自然,成为最受顾客欢迎的服务员。

今天的朱家芳,已经成了亿象城店的服务标兵,还给很多新来的服务员当了老师傅。谈及这段人生经历,她由衷地感谢莲花让自己蜕变,让她看到了另一个自己。

每年春节前,杨毅博都会亲自翻山越岭地到每位员工家中问寒送暖。2012年7月,莲花内部成立“救急帮困互助基金会”,对员工个人及家庭突发重大事故、特别贫困的家庭给予帮扶。截至目前,基金会共帮扶46人次,资助总金额51.4万元。

莲花餐饮29年的发展,赢得了社会的信赖,先后获得“中国餐饮30年卓越餐饮企业”“全国优秀餐饮考察基地”“陕西十大餐饮品牌”“陕菜十大名店”“百姓喜爱餐饮品牌”等荣誉,莲花餐饮商标被评为“陕西省著名商标”“陕西省服务名牌企业”。

对于莲花未来发展,杨毅博带领管理团队,规划了方向:“莲花商城将成为莲花未来的一个重要方向,凡是与餐饮有关的,都可以纳入莲花商城的经营范围,最终形成莲花产品矩阵;在传统大型餐饮酒店经营方面,我们规划用3年时间,在安康和西安之外的陕西每个城市,至少建设一家莲花餐饮门店,形成以陕南为基地,关中为龙头,陕北为补充的全省发展战略;与此同时,我们还要打造莲花精品小店,主营产品就是安康特色小吃和经典菜品,计划用3年时间,在全省开100家莲花精品小店,成为莲花新的经济增长点,让莲花餐饮在发展过程中,满足更广泛的消费者的用餐需求!”

打造标杆烹美食 陕菜经典放异彩

走进莲花餐饮店面,就像走进了美食天堂,漂亮典雅的装修、温馨舒适的环境是第一印象;随处可见的笑容、热情周到的服务是最切身的感受;热气腾腾的蒸盆子、在传承中升华的安康八大件、有石烹菜化石之誉的汉阴白火石余汤,美味营养的肉末扣长茄、香气四溢的老坛牛肉丝、酸辣爽口的豆油皮等等美味佳肴,更是让众多食客来了不想走,走了还想来。

“他们这菜的味道特别好,环境很舒适,而且一坐下来,服务员就热情洋溢的一路小跑过来,泡上了苦荞茶。价格也很亲民,赠送的两个小菜,看着就很精致,吃起来味道也很地道,我们一家经常来这里吃饭”,再次和家人来这里吃饭的刘先生,对安康高新莲花小吃城连连点赞。

“我和朋友慕名从成都赶来,就是为了吃到莲花餐饮的陕南特色菜,刚才吃了洋芋粑粑炒腊肉、粉蒸排骨、燕麦丸子炖土鸡、紫阳蒸盆子、酸辣豆油皮、铁板肉末粉条……真是大饱口福,我以后还要带家人和朋友一起来!”在莲花餐饮金苑大厦吃饭的张先生对莲花美食赞不绝口。

“莲花餐饮的菜品之所以得到消费者好评和点赞,关键是以健康为核心,把食品的营养与安全放在首位。”杨毅博有一套独特的食材选用和美食理念,在发展的过程中,莲花人深刻认识到,我国人民已经从吃得饱、吃得好,发展到吃出健康的新阶段,餐饮原材料已经成为餐饮企业的核心竞争力。

“自2013年开始,我们依托安康良好的气候、水质及丰富的富硒资源优势,逐步建立农业产业链,蔬菜、特种猪以及苦荞产品基地,基地出产的食材专供莲花餐饮各个店面,保证了原材料的食材真实,从源头上确保了舌尖上的安全与营养。”杨毅博介绍说,全产业链的发展让莲花的蔬菜、水产、特种猪肉为各餐饮门店提供了优质食材,而且制作加工的成品食材在每家餐饮门店售卖,满足了人们的需要,提高了莲花餐饮的营业收入。

今年6月,莲花餐饮集团第六届厨艺争霸赛在安康高新小吃城举行,莲花餐饮各单位的12位大厨,依次进行了刀工展示、菜品创新、团体宴席展示比赛,共推出翡翠羊鲜、黄金三色虎皮卷、酸菜小笋炖鲍鱼、石斛山珍鸡、风味绣球腰花、豆汤时蔬烩牛腩等16道新菜品,创新宴席5套,全面展示了上半年的创新成果,这些菜品、宴席,陆续在莲花餐饮各店推出,让广大消费者享受到更多口福。

“通过争霸赛的方式,深入挖掘安康地方传统菜式,并通过创新、升华,以比赛的形式切磋技艺,交流经验,在弘扬安康美食的道路上,不断取得新的突破,让安康美食走向全国,走向世界!”莲花餐饮厨师长们在比赛结束后,现场分享了个人参赛感悟。

在进行活动总结时,杨毅博说,“餐饮业发展离不开厨艺创新,厨艺创新关键在于菜品创新,感谢全体莲花人29年来一直秉承‘以食为本,真味心守’的精神,持续传承、创新、升华安康地方传统菜式,让莲花餐饮不断进步、发展壮大,成为陕菜振兴的重要力量”。

管理出效益,服务暖人心,对于餐饮业更是如此。以顾客为中心,不断挖掘顾客的需求点,全面践行“真品、真味、真心”的经营理念,倾其所能为消费者服务,给消费者带来意外惊喜,让消费者享受到超值服务,莲花餐饮赢得了顾客赢得了人心,事业越做越大。

翻开莲花餐饮的历史,就翻开了一部精彩纷呈的创业史,这家发源于安康、成长于西安、以经营陕南菜为主的餐饮企业,从当初5张餐桌起家,发展到拥有6家企业、资产5亿多元的集团型企业,业务从原来单纯的餐饮行业,发展到集星级旅游饭店、现代生态农业产业开发、车辆检测为一体的综合企业集团,营业额从当初的每年几十万元增加到现在的几个亿,员工从最初的10多人发展到现在的1500余人,成为陕西餐饮业的超级航母,创造了企业成长的奇迹。

莲花餐饮之所以取得如此骄人的成绩和良好的口碑,离不开企业孜孜不倦“传承陕南美食文化,打造莲花餐饮经典”的追求,离不开莲花餐饮人始终如一“良心做人,智慧做事”的原则,离不开创始人杨志的艰苦创业、辛苦打拼,还离不开总经理杨毅博的传承创新和发扬光大。

“莲花”成长他成才

“我的成长,几乎和莲花餐饮的品牌打造是同步的”。杨毅博介绍说,莲花餐饮创立于1992年,当时叫“重庆酒楼”,位于安康水西门,1994年转移到安康市巴山西路“莲花池饭庄”,初步形成莲花品牌,2008年承租经营西安“榴花宾馆”,进军西安,接着建立西安高新店、朱雀店、集团总部、安康高新小吃城、西安东郊店、莲花种植基地、机动车检测中心等,形成餐饮产业发展链条,2020年进入中国餐饮五百强门店,成为振兴陕菜代表品牌。

生于1989年的杨毅博,从小学起,每到寒暑假,父亲杨志都会安排他去餐厅帮忙传菜,做服务生,从小耳濡目染食材采购制作、餐饮管理过程和父亲艰难创业历史。

“毅博很聪明,不但学习好,而且对餐饮行业很感兴趣,许多菜品只要看一遍就会制作了”,回忆起20多年来的情景,莲花餐饮安康区总经理李艳对杨毅博赞不绝口。

高中毕业后,杨毅博先后留学新加坡、美国,兼修酒店管理,市场营销专业。“当时很想在国外多待几年,学习更多先进管理知识”,杨毅博说,“当时莲花餐饮已经从安康进军到西安,业务从餐饮向综合酒店、水产养殖、蔬菜种植、汽车检测等方面发展,急需管理人才”。

经过慎重考虑,拿到酒店管理硕士学位后,杨毅博回国,重新加入一线,全流程体验酒店管理,完成了从传菜员、服务生,到采购员、厨房帮工等各个岗位上的锻炼学习。为挑战自己,他还独自去深圳打工,体会工作中的艰辛,创业干事的艰难。

“怕吃苦的人苦一辈子,肯吃苦的人苦一阵子,在创业的过程中,我经常想,2008年,父亲带着莲花餐饮进入西安市场时,也遇到过很大困难,他曾犹豫过、迷茫过、困惑过”,杨毅博说,“在安康将莲花餐饮打造成地域品牌企业后,让父亲有了底气和勇气,坚信独具魅力的原生态陕南美食也一定会被西安甚至全国的消费者认同,有了这种基础和支撑,加上勤奋敬业不懈奋斗,莲花餐饮一定能成为陕菜的代表。”在莲花团队的持续努力下,莲花餐饮的陕南菜开始在西安大放异彩,成为陕菜的一大品牌。

“对我来说,‘大德、大道、大度、大智、大舍’的老一辈莲花人,用勤劳和智慧,创造的餐饮行业奇迹,值得我一生学习和敬仰,父母的谆谆教导,我一直牢记在心”,杨毅博说,“‘食’字上为人,下为良,要把餐饮做成品牌,就要‘良心做人,智慧做事’,需要良心和担当,这是‘食’字释义,更是莲花的精神内涵”。

