

专注绿色健康养生,让百姓放心

——专访山东运恒餐饮管理有限公司董事长张运恒

本报实习记者 胡雪琳

古人云“天将降大任于斯人也,必先苦其心志,劳其筋骨,饿其体肤,空乏其身,行拂乱其所为也,所以动心忍性,增益其所不能。”对于张运恒来说,正是因为命运的层层磨难造就了他勇往直前、刚毅敢拼的劲头,让他从一个农民摇身一变成为山东运恒餐饮管理有限公司董事长,公司旗下拥有运恒大酒店、运广食府、运恒来汤膳坊、运恒现代农业生态园等。

一路走来,张运恒用实际行动诠释社会责任,旨在打造安全、绿色、健康食品,做百姓放心企业,也正是出于这种理念让他荣获“山东省烹饪协会副会长”、“国际美食厨艺联盟理事”、“威海市人大代表”、“文登区政协委员”、“文登工商业联合会副会长”、“文登养生产业联合会副会长”、“文登旅游协会常务理事”、“文登区道德模范”等众多荣誉。



山东运恒餐饮管理有限公司董事长张运恒。

多方尝试 只为寻找致富路

出生于上世纪60年代的张运恒打小没少吃苦头,由于父母身体有恙,作为家中老大的他从小便担起了家里的重担,然而天有不测风云,1980年,为了一家人生计外出打工的父亲突发心梗离世,这对当时还在上高中的张运恒来说无疑是致命的打击。“由于母亲无法接受事实整天以泪洗面,身体每况日下,家中4个孩子,弟弟妹妹都还小,我作为家中顶梁柱,毫无疑问要撑起整个家。”那时一心想上大学的张运恒毅然决然地放弃了高考,为了整个家谋划起了未来的生计。

“这大概是我这一生最苦的一段日子,当时跟着生产队做苦力,经常天不亮就起床,把饭做好伺候弟弟妹妹上学,然后喂完猪就赶去生产队出早工,当时条件异常艰难,经常是吃了上顿没下顿,有时候只能到处采挖野菜,回来后撒点苞米面放锅里一起煮,让弟弟妹妹先吃,而自己就只能靠着吃些零星的主食赖以生活。”当再次谈到过往的经历时,张运恒眼眶忍不住微微泛红,感慨万千。

就这样熬过了一年的时光,村里人觉得张运恒脑子灵活,人又谦卑,就让他做起电工。干了一段时间后,他渐渐发现各村的配电盘线圈用不了多长时间就容易烧毁,于是他便潜心研究几个月,终于找到了症结所在,经他研制改造的线圈在全县推广,让张运恒一下

子成为农村电工的一面旗帜,但是这并没有让他们一家人摆脱贫困。

这时候,改革开放的东风劲吹,这让一直为全家生计奔波的张运恒看到了曙光。在当时,发家致富成为他唯一的想法。听说养母猪有钱赚,他就商量母亲筹钱买头母猪便开始了第一次的创业,虽然母猪第一次便下了9个崽,可因为没有经验使母猪和小崽全部死掉,这对当时一心想要致富的张运恒来说虽是打击,却难改初心。

随后,他又和两个好朋友合伙,在村里种上了一亩大棚韭菜。看着长势喜人的韭菜,张运恒欢喜不已,正在他们准备春节上市时棚里的韭菜就像变戏法似的全部蔫了,这一次创业又是竹篮打水,可不服输的张运恒像是得了“魔障”似的,继续着他的创业梦。

接踵而来的是养蘑菇出的竟是毒蘑菇,养土元卖不出,种黄芪又长不起来,收了一包草。村里人有的觉得惋惜,有的嘲笑,有的干脆叫张运恒“败家子”。

虽然创业项目接连受挫,但张运恒却并没有被困难打倒,他痛定思痛,认识到自己失败的根本原因在于不懂技术、不懂市场。他决心走出去接受新鲜事物,随后他来到济南的舅舅家中,在舅舅的指点下张运恒又瞄准了烤鸡行业。

“由于资金不足还得照应家里,我便在本村自起炉灶,宰鸡烤鸡。为了能更好地打开市场,每天骑自行车,带上两只鸡一把刀,到周边饭店挨家切块品尝,就这样很快得到了大

家的认可,烤鸡生意也越做越火,到年底结算,净赚了5000元。”平生第一次有了存款的张运恒按捺不住兴奋给舅舅打了电话,在舅舅的点拨下,张守恒又开始养甲鱼,卖甲鱼苗走起新兴的生财之路。

1995年,张运恒经过15年的打拼终于走上人生的致富路,拥有“第一桶金”的他开始寻求更大的舞台。他当机立断的结束了家中所有的生意,开始进城发展。这一次他打定主意要做买卖,瞄上了搞鲜活淡水鱼经营,成为文登第一个活鱼经营者。

万事开头难,但最让张运恒想不到的是,死鱼竟然比活鱼好卖,就这样持续两个月的时间,他决定不能坐以待毙,即便开着三轮车,拉着活鱼,挨家饭店找老板,让他们先免费品尝活鱼与死鱼的区别。就这样坚持下来使得文登几乎所有的饭店都改吃活鱼,由此活鱼市场便兴隆起来,张运恒的生意也随之风生水起。

转型发展 做酒店风生水起

虽然做活鱼生意很赚钱,但在张运恒看来,这块市场毕竟容量有限,并且门槛又低,前景并不乐观。于是他给自己定了5年的奋斗目标,又开始了谋划新项目。经过反复的考察论证,他发现,随着大众物质生活水平的提高和消费观念的转变,餐饮行业潜力巨大,加之自己在经营烤鸡、活鱼期间对餐饮业有一定的了解,随即开始大张旗鼓的做起了酒店生意。

1999年,位于文山东路的海尔大酒店开始试营业,这家酒店一开业便吸睛无数,特别是在大厅中央有一个上下3层的一排鱼缸,使得整个酒店看上去气势恢宏,一时间,“吃螃蟹,吃海鲜到海尔”成为文登人的不二之选。

正是由于海尔大酒店的成功运营让张运恒做大餐饮的决心更为强烈。2004年,在海尔酒店经营迈入第5个年头时,张运恒开始考虑企业规模化经营的问题,随即2005年,运恒大酒店应运而生,有了之前做酒店的经验,让张运恒明白唯有质量过硬的菜品及优质的服务理念才是吸睛的唯一法门。

对运恒大酒店经营,他也有一套属于自己的理念。“传统的酒店经营模式都是以盘为主,一群人过来吃饭点一桌,菜式相对较少也容易出现吃不完浪费的情况,所以在运恒酒店里我采取单点的形式,在这里不管你是点一个饺子还是一只虾,我们都可以给你上,并且有很多人会误以为像运恒这种规模的酒店主要以婚宴为主不适合少数人过来吃饭,但我偏要打破这种理念,做大众化、接地气的酒店,让每一位来这里的客人都可以吃饱且吃好,未来我们还将

会提供早餐服务。”

不仅如此,张运恒还充分结合酒店的实际情况,以顾客满意为出发点,将酒店打造成多元化的模式,在酒店三楼整体布局以传统文化风格为主,采用文登古老县域图为大背景,每个包间均以县名为背景,而四楼主要以现代风格为主,更具年轻化,更突出服务的功能性、舒适性、安全性、经济性和文明性这六大特性,使得酒店标准化服务更全面。

标准化的管理与企业文化的双轮驱动下,使得运恒大酒店进入快速发展的新轨道。一时间声名鹊起,四星级旅游餐馆、中国餐饮名店、美食餐厅、全国营养健康餐饮示范单位、山东(中华)鲁菜馆金字招牌、威海市旅游标准化示范单位、经典威海菜特色酒店、文登十佳餐饮企业等众多荣誉桂冠纷至沓来。

绿色健康 才是企业发展的硬道理

随着当下经济社会的快速发展,简餐及速食文化的兴起,快速的饮食之风充斥整个社会,如何能让顾客在简单的饮食中吃出健康和营养。在2014年时一家集养生、历史、仁孝文化于一体的运恒来汤膳坊快餐面馆正式兴起。“门店里所有的面粉都采用进口原料,以传统手工艺制作面条,遍用五味三材熬汤。主打胶东特色的手擀打卤面,并配有小炒、凉拌、鲜榨果汁等,让大家在体验传统文化的同时尽享儿时的味道。”正是由于先进的管理理念以及特色的定位方式让运恒广食府开业至今,食客盈门,生意火爆。

“企业发展离不开社会的支持,只要社会有所需要,我定会不竭余力,尽我所能。”这是张运恒经常挂在嘴边的话。在他看来,责任决定态度,态度决定高度,在企业不断壮大的同时,他从没忘记对社会的责任,不仅经常为贫困学生提供资助,还为敬老院老人送去现金帮助。

在2013年,政府决定面向全省有信誉、有实力餐饮企业,实行“学校食堂经营权托管”,张运恒更是首当其冲全力参与竞标当中,以第一名的成绩中标,开启学生食堂餐饮管理的新模式。

一上任,张运恒便开始了大刀阔斧的改革,在食材方面采取统一采购,统一验收,统一供应,大大的降低了成本,保证了安全,提高了质量。在模式上,废除老旧用餐模式,选择另辟蹊径采取自助取餐的形式,通过这种创新,让学生有充足的可选择空间,养成吃多少拿多少好习惯,也大大提高了就餐速度,保证学生有充足的休息时间,获得学校上下的一众好评。

“长期的餐饮从业经历,让

我深刻的明白,食品的安全、健康永远都是企业发展屹立不倒的标杆,想要确保食品安全必须从源头抓起,没有高品质的食材,就无从谈食品的安全,而高品质的食材,又与供货渠道密不可分。”2015年张运恒便在侯家镇建立了300多亩的种养基地,投资了600多万元,成立运恒现代农业生态园和世运农业专业合作社联合社,实行蔬菜、禽畜、果品、粮油自供。张运恒坦言,虽然这种模式比起采购增加了不小的成本,但通过推行绿色无公害种养,在“民以食为天”的当下能为食客带来舌尖上的保障,心里踏实。

目前,这些种养基地除了保证自身餐饮企业供应的同时,更将市场瞄准了百姓餐桌,运恒的韭菜、西州蜜瓜、西红柿、面条等独具特色的农产品都走进了百姓家,从明年起,火龙果等热带水果蔬菜也将从张运恒的生产基地产出。

不仅如此,为了进一步确保食品安全健康,张运恒一次性投资3万多元,购置了10台臭氧杀菌消毒机,对包括净菜、餐具以及餐厅空气进行全方位的杀菌消毒。从细节处保证每一个环节的安全。

同时张运恒更看重合理的膳食搭配。为了不断适应大众日益增长的饮食养生的需要,他在厨房配置了营养计算器,并重金聘请专业配餐师、营养师,根据各类食材的营养成分进行科学搭配,旨在为广大老百姓提供既营养又健康的食品。

在经过一系列不断努力时,张运恒这个名字连同他的企业也得到了社会大众的普遍认同,成为餐饮行业的金字招牌。在2011年更是成为全省首家“全国营养健康餐饮示范单位”。而他自己也获得“山东省烹饪协会副会长”、“国际美食厨艺联盟理事”、“威海市人大代表”等众多荣誉。

多年来,张运恒始终专注于食疗养生的研发、推广,让餐桌成为“长寿之乡”的又一新亮点,在加强“团餐”业务的同时也旨在让更多的在校学生、企业职工、机关干部在食堂吃上可口的饭菜。

在谈及未来企业的发展方向,张运恒信心满满,他表示将继续全力打造种养基地,用绿色无公害食材,保证老百姓“舌尖上的安全”,在现有生产基地的基础上,兴建生态湖、生态园,为市民提供全方位的旅游休闲新体验,逐步形成采摘垂钓、休闲娱乐、生态旅游、农舍耕种等为一体的休闲旅游新模式,不仅可以为市民提供民宿,还将打造2000多平方米的种植基地以出租的方式供城镇居民耕种,让他们也能体验农耕生活。除此之外,接下来还将全力打造线上商城,让餐饮、休闲、旅游直到百姓餐桌的这条路可以走的更宽更远,惠及更多百姓。