



# 王建启 不求所有 但求所在

## 回望：计划经济时期的“邂逅”

说起成立于1956年的原郑州市饮食公司，人们自然会想到合记烩面、郑州烤鸭总店、德化街老蔡记、西兰轩菜馆、雪园酒家这些极具地方特色深受消费者喜爱的“老字号”。光阴似箭，一晃53年的光景，虽说合记烩面、郑州烤鸭总店等招牌仍然屹立不倒，但是原郑州市饮食公司却变成如今知名民营企业——郑州市饮食责任有限公司。

53年的商海前行，成为中原餐饮业历史进程中的缩影。经历着辉煌、没落、改制等时代进程的代名词，也在无数中原历史进程中，写下了浓墨重彩的一笔。

嬗变，我们可以理解成变迁，当年的国企叱咤风云，但如今已是寥若晨星。郑州市饮食有限责任公司的嬗变，从“不求所有，但求所在”的坚持，到新貌新颜的变化，体现着中原餐饮业的底蕴和市场经济中适者生存的道理。

新时期新局面，对于现任郑州市饮食有限责任公司董事长王建启来说，深刻体会到几十年的老国企自救之路，用他自己的话，“现在一说工作我就很有激情，再累我也要做什么，企业走上正规而且正在步入辉煌，心里非常的欣慰，但是我们却不能忘却过去。”

晚报记者 谢宽/文  
赵楠/图

成立于1956年的原郑州市饮食公司是当时省会最大的餐饮企业，在物质极不丰富的计划经济时代，凭借着自身的规模优势和国企这块金字招牌，在郑州餐饮市场可谓独占鳌头。王建启回忆起计划经济时期时说：“当时旗下的合记、老蔡记、葛记等餐饮店遍布全市，规模多达160多个网点，当时的情况可谓风光一时。”

但在改革开放以后，郑州老城改造，原先的众多网点被拆得只剩下了20多家，再加上随着人们生活水平的不断提高，餐饮市场竞争越来越激烈，反而因为国企机制原因而日趋窘困。“最厉害的时候，一个月拆掉了十几家饭店。大批职工下岗，那是饮食公司最艰难的时候。在当时流行一句话，‘里三层、外三层，三层后面是国营’的顺口溜。”王建启说。

在当时的形势下，王建启觉得要渡过难关，

必须有自己的阵地。“其实从1996年开始，我们企业就被提上改制的日程，但由于企业资产少、网点少、职工多等问题，因此改制一直没有得到解决。直到2003年，在市政府强调必须要改制的情况下，召开公司创立大会，然后挂牌，而在此之前，国有资产中有7000多万，还有300万的缺口存在，再加上当时企业要下岗的500人需要资金1500万，退休职工的工资等，可以说当时是企业最艰难的时期。”

在他看来，国有企业在市场经济最后的邂逅是多年来最难忘的一幕，“郑州饮食公司有20多家饭店，但一个个破破烂烂，曾经高高在上的国营饭店就这样忽然荣光不再。”王建启知道这是一个痛苦的过程，但是又是一次机遇的开始，如果再不改制，郑州饮食公司这个牌子说不定很快就被人们淡忘了。

## 现实：新时期形势下的起死回生

“企业的拐点就是在2003年，这一步是艰辛的，但这一步我们都相信我们能够成功。”谈到此，目光中透着睿智的公司董事长王建启无比感慨。他告诉记者：“改制之初，公司董事会决定要克服各种困难，理顺财产关系，彻底解决改制带来的各种遗留问题，尤其是要解决好巨额经济补偿金问题，做一个对国家、对社会、对职工负责任的企业。但是对于企业来说没钱怎么办，我们想到了向在职的职工集资，并承诺一年之后连本带息还清职工。就这样，按时支付了离开企业职工经济补偿金和新公司退休职工经济补偿金总额1800多万元。其间，还为全体职工办理了医保，交纳退休职工医保‘入门费’800万元，补交原国有企业拖欠的失业保险金106万元，报销退休职工参加医保前产生的医药费78万元，清偿改制前遗留工程款226万元。”

和谐稳定是企业发展的基石，经历改制震荡的企业更是如此。郑州市饮食有限责任公司前5年来能够稳健发展，正是得益于企业有

和谐稳定的发展环境。

说到这里，王建启激动地说：“按照改制后‘一年保稳定、两年求发展、三年见成效、四年创辉煌’的第一个五年计划目标现已基本完成，而且在第三年就实现销售翻番，实现利润由2003年的2489万增长到2005年的5600万，每年保持12%的增长速度。以优异的业绩回报了社会、回报了股东和职工，更为重要的是职工的工作积极性和创造性空前高涨，为下一步企业高速发展打下了坚实的基础。

改制决非换块牌子，它不仅带来企业经营管理体制的转换，而且还要求职工在观念上彻底更新。6年来，郑州市饮食有限责任公司董事会兼顾改革和发展，一方面重点在人事制度、分配制度、经营管理体制等方面大胆改革，进行管理创新，最大程度地调动全体职工的主动性、创造性和积极性；一方面不遗余力地对经营门店进行更新改造，开拓市场，提高企业的经营效益。也正是这一套组合拳，最终使我们的企业由没落走向辉煌。

## 未来：改造扩张过程的创新发展

“截止到目前为止，企业由第一个五年计划向第二个五年计划迈进，但现实是我们要比过去轻松许多，公司没有了包袱，而且每年都在保持不错的增长速度。”王建启坦言，2009年前6个月完成收入8300万元，按照第二个五年计划要实现收入1个亿，纯利润1200万，职工收入再翻翻。

从2003年企业遭遇的拐点至今，公司共投资1000多万元，先后对郑州的雪园酒家、烤鸭总店、人民路合记、南阳路烤鸭店、德化街蔡记等所属门店进行改造，扩大营业面积1500多平方米，月收入较改造前增加100多万元，相当于增加了一个大型店的营业收入。通过装修改造，公司骨干企业就餐环境和硬件设施得到较大提升，不仅使现有资产增值，而且培育了企业的核心竞争力。

今年，公司又筹资500万元重金打造南阳路合记烩面连锁店，6月6日已经破土动工，营业规模达1700平方，预计10月初完成，年收入能力达1500万元，建成后将成为合记烩面在郑州市最大的门店，为公司获得持续稳定收益奠定了基础。

连锁品牌是企业的无形资产，公司改变过去管理分散的弊端，统一管理连锁发展工作，提高品牌价值。面对目前形势，王建启认为，未来的发展方向，还是应该以合记烩面为突破

口，兼顾烤鸭店、老蔡记、葛记、西兰轩、雪园等等品牌，走向全省，进而走向全国。

人才是企业的发展之本，是企业创新的核心和关键。公司3年来投资50多万元用于各类技术培训活动，先后组织500多名职工参加了面点、凉菜、热菜、服务等技能培训。“前一段时间的烩面师的评定大赛，已经成功举办了两届，如果一些职工连续三年获得冠军，便可获得技师，由此可见，我们对技术队伍的发展十分重视，但是我们更关心我们的职工生活。”

“别拿职工不当回事。”说到这里，王建启坦言最让自己感动和深刻的就是改制时留下来的700多位职工，他们都是精英，活跃在各个饭店之中。也正因为如此，董事会及经理班子依靠职工，关爱职工，落实和维护职工的各项权益，让职工在企业的发展中得到实惠，这些都激起了广大职工的主人翁责任感，他们为企业的发展奉献出了自己的聪明才智。

“心系职工，职工为先。”不到5年的时间，职工收入较改制前翻了一番，这是董事长王建启经常讲到的一句话。去年，公司还认真落实了员工“带薪休假”制度，较好地维护了职工的合法权益。在基层各单位每年组织职工到省内外旅游的基础上，公司用一年半的时间分批组织500名一线职工到港澳旅游，开创了省会餐饮业的先河，一时成为职工议论的热门话题。



郑州合记烩面

合记烩面至今已有五十多年的历史，被中原人民誉为“河南烩面鼻祖”。曾荣获“全国清真名牌风味食品”、“中华名小吃”、“中华餐饮名店”、“郑州市非物质文化遗产”、“河南老字号”、“河南省豫菜风味品牌店”、“河南著名商标”等荣誉。



郑州烤鸭总店

郑州烤鸭店1989年曾荣获原国家商业部命名并颁布的“金鼎奖”，2000年又被中国烹饪协会授予“中华名小吃”。郑州烤鸭采用传统工艺，但是在制作上又有创新，烤鸭上桌时，有师傅当面表演飞刀片鸭。每只烤鸭可片出108片，且薄厚均匀，片片带肉，片片带皮，给客人一种观看魔术表演一般的感觉。



清真名店西兰轩

“羊肉哪里鲜，郑州西兰轩。”这是不少消费者对西兰轩菜馆的赞誉。它既反应了西兰轩菜馆的特色，又表达了“美食家”们对西兰轩饭菜质量的信赖。西兰轩除经营传统炒菜外，挖掘整理了大批传统风味品种，并推出了具有传统民族特色的“经堂席”，满足了民族传统消费群体的需要。



老蔡记蒸饺

老蔡记蒸饺创始人蔡士俊系河南省长垣县人，清朝末年在北京皇宫帮厨，后专为清朝大师姜老过做炊事。1930年正式起名为“京都老蔡记馄饨馆”。1956年，公司合营后划归郑州市饮食公司，1997年被中国烹饪协会首批认定为“中华名小吃”，2007年被授予“河南老字号”，2008年被授予“郑州市非物质文化遗产”。



海派名店雪园酒家

在郑州众多菜系分明、流派众多的餐馆中，有一家不分菜系，不分流派并且50年经久不衰，这就是雪园酒家，它汇集了蔡记蒸饺、葛记焖饼、三鲜伊府面等多种中华名小吃。被称之为“风味独特，南北皆宜”。2001年雪园酒家在河南省贸易办、河南省烹饪协会等11家单位主办的“名师名店名菜”认定活动中，被组委会认定为“河南名店”。

发展  
足迹