

食尚国味董事长尹江波：企业没创新与拼搏就会走下坡

让老字号陶陶居旧址复业焕新颜

总策划：刘海陵 林海利
总统筹：孙璇 吴江
统筹：王漫琪 孙晶 赵燕华

羊城晚报记者 孙晶 王丹阳 通讯员 粤商宣

“食在广东”，展示出广东餐饮在全国的地位与优势。随着疫情逐步缓解，餐饮行业也迎来全面复苏和新发展机遇。在广州市食尚国味(集团)有限公司(以下简称食尚国味)旗下燕语茶馆，挂着一幅“学问无穷，曾三颜四；光阴有限，禹寸陶分”楹联的茶室里，食尚国味董事长尹江波一边品着茶，一边向记者娓娓道来其经营广州老字号陶陶居的努力与创新餐饮业的思考。

当谈到如何落实习近平总书记对制止餐饮浪费行为的重要指示精神时，作为广东省餐饮服务行业协会常务副会长、广州市饮食商会常务副会长的尹江波说：“一粥一饭当思来之不易，倡导文明用餐，从我们每一个人做起，餐饮业更应带头行动起来。”

“疫”后率先恢复堂食

年初的新冠肺炎疫情汹涌而来，席卷整个社会。6个月前，疫情虽然得到控制，社会生产活动逐步走向正常，但餐饮业要想复工复产却需要莫大的勇气。业内人士称“江哥”的尹江波回忆起半年前，百年老字号陶陶居“疫”后重生、首开广州堂食，说得最多的是：在做过大量充分科学调研后，才有恢复堂食的底气。

2月20日，广东官宣餐

饮复工复产。作为“第一个吃螃蟹的人”，广州首个恢复堂食的餐饮企业——陶陶居当晚就在官微发出全线下堂食恢复的公告。3天后，一位女顾客在店里吃完午餐后，特意在餐巾纸上用娟秀笔迹留言：“专门带着孩子们过来捧场，就是表达对陶陶居勇于第一个吃螃蟹、率先恢复堂食的尊敬。敢做第一的人也许会挨骂，但这是一种态度，恢复正常生活的态度……”

让老字号“常青不老”

敢为天下先、有信心、勇气、创新，这些在广东民营企业身上都不是陌生词。在尹江波20余年的创业经历中，也有着类似的故事和相同的信念。

1998年，尹江波开办的第一家山东老家正式在广州环市路开业，不到300平方米的店面，设了3个小房间、13张散台。开业之初最惨淡的一次经历是有一天中午的营业额只有16元。但尹江波靠着将家乡味道与粤菜带进广州的初衷，注重推出融合南北风味的创新菜品，日复一日的坚持，使得山东老家在广州不仅生存了下来，而且经营的产业还蝶变出了食尚国味、山东老家小馆、滋粥楼小馆等多元版块。

5年前，当食尚国味获得

陶陶居餐饮品牌运营权，广州本地餐饮业曾提出质疑：一个山东人怎么能做好广州百年老字号？

尹江波用5年时间给出了回应：还原味道、留住情怀，同步引入现代运营体系、智能系统和管理方式，是让老字号“常青不老”的秘诀。

顶着巨大的压力，尹江波运营下的百年老字号陶陶居不仅“活了”，还启动了老字号新上路的连锁经营模式，从广州到上海、深圳多地，成为走向全国的广府茶楼文化的代表。

今年8月以来，尹江波忙碌着广州上下九陶陶居旧址的加固修葺，不出意外，这一百年老字号将恢复到清末民初的原貌，于年底原址复业。



尹江波 受访者供图

资助教学学生活物资，同时设立奖学金和奖教金。

尹江波说，公益就在身边，先把企业经营好，向一流企业进军，就是为社会做贡献。同时，也应力所能及地去帮助别人。

曾因疫情焦虑难入睡 老字号打造成新时尚

尹江波说，他坚信，餐饮业只要开门就有希望，恢复营业就能逐步建立起信心。而且，餐饮业的复工复产，对整个商业活动的恢复同样至关重要。经历过疫情危机，企业在今后的发展规划中，要把未来不确定的外力因素充分考虑进来，增强企业的抗风险能力。

羊城晚报：今年疫情对餐饮业影响大，面对危机，餐饮企业当前如何做出调整？

尹江波：疫情来了，餐饮业确实再努力也难挽狂澜。我当时也曾焦虑无奈和烦躁，每天晚上睡不着。我知道一定要首先保护好员工，员工是企业重要的资产。我们旗下每个店都有上百号员工，闭店以后员工到哪儿吃饭？就需要有序地组织员工生活，即便是在餐饮业暂停期，依然要保证员工的用餐和生活。

随着疫情的减缓，我们开始有序地组织复工复产。餐饮业做回本质就是食品安全做到位、出品好、服务好。同时，顺应市场变化，陶陶居等推出外卖，取得了不错效果。同时，在出品、店面等方面都做出相应调整：比如，店面设计考虑到外卖的空间；开辟团餐和定制等新业务。

羊城晚报：自2015年您接手广州老字号陶陶居的管理，如今还参与陶陶居老店的改造，对于

广州餐饮老字号的发展，有何经验分享？如何看待企业的创新？

尹江波：陶陶居代表广州人的生活方式。一讲到陶陶居，就联想到广州人的早茶文化。要做好老字号的餐饮，就要将其所承载的文化元素慢慢释放出来。

时尚代表的是一种朝气与活力，不能说一个企业老就不时尚，要传递其背后的深厚的文化底蕴。

时尚是种创新精神，在餐饮经营中，我提出了三个结合：

——餐饮与时尚结合：不论是店面环境还是出品都要与时尚结合到精致、高雅、时尚，为顾客提供优雅用餐环境和“高颜值”菜品，尤其是在出品上要讲究色香味形器意的结合，为顾客带来享受。

——餐饮与科技结合：体现在管理系统上，打造智慧餐厅，企业管理引入科技数据，优化企业管理流程，提高门店效率；门店引入线上排队取号、手机自动点餐、埋单系统，提效同时增强顾客体验感；

——餐饮与文化结合：文化是品牌得以长久发展的根基，一个品牌的成长离不开文化的沉淀与积累。以陶陶居为例，它是广府饮食文化及广州人生活方式的代表。陶陶居的发展不仅仅是美食的传播，更是对广府饮食文化的发扬光大。有了饮食文化的支撑，餐饮品牌的发展才能长远。

对话

技能报国 不负嘱托

技术工人队伍是支撑中国制造、中国创造的重要基础，对推动经济高质量发展具有重要作用。广东作为经济大省，正全力推进“1+1+9”工作部署，纵深推进“双区”建设，推动构建“一核一带一区”区域发展新格局。而这些重大战略的实施，都迫切需要建设一支适应新时代要求的知识型、技能型、创新型劳动者大军。

近年来，“粤菜师傅”“广东技工”“南粤家政”项目在南粤遍地扎根开花。不仅带动当地第一、二、三产业融合迅猛发展，促进产业、行业融合发展，同时更为广东打造了一支高素质的技工大军，为广东经济高质量发展提供强有力的支撑。

“粤菜师傅+N” 闯出产业融合发展新路

丰收年里话丰收。9月22日，是第三个“中国农民丰收节”。在湛江市遂溪县城月镇虎头坡村蔬菜种植基地内，村民们丰收的感受更为强烈，因为这里的农产品种养，“规矩”实在是有点多：南瓜必须人工除草，苦瓜重量要控制在6两到8两间，黑山羊不能喂饲料……可是看到农产品“变身”美味佳肴后身价翻倍，种植农户们的眉头一下子便舒展开了。

“不能打药，会影响口感，必须人工除草。”当地贫困户韩南在大棚里一边为南瓜除草一边说道。在田地的另一边，一筐筐刚采摘的新鲜蔬菜正整装待发，准备运往附近螺岗小镇的粤菜师傅高飞大师工作室。

以往，“靠天吃饭”的农户常常面临销路不稳定、采购价波动等难题。“粤菜师傅”工程实施以来，种植基地通过与粤菜师傅工作室“结对子”，不仅提高了农产品的质量，更稳定增加了村民收入。

2020年上半年，依靠“大师带货”，虎头坡村销售各类农产品16.5万斤，价值87.85万元，比2019年总量翻番。今年上半年，虎头坡村人均收入5500元；产业分红总额16.5万元，是前年同期的3倍多。

曾经的粤东贫困生，如今月收入稳定过万，在深圳成家立业了。作为深圳第二高级技工学校16级汽车技术服务与营销G3班的学生，叶声兵是学校对口帮扶汕尾地区的扶贫生，毕业后他就职于大兴罗湖某品牌汽车销售部，入职一年半后即晋升为小组主管。

深圳技师学院通信网络应用专业学生林鸿杰，获得华为HICE专家认证证书，毕业后被华为的合作企业——锐科信息技术有限公司录用。

瞄准粤港澳大湾区建设大量技能人才需求，加大技能人才精准培训力度。随着“广东技工”工程的不断推进，广东技工教育也迎来了新的发展。

广州市机电技师学院副院长李红强介绍，在“广东技工”的加持下，校企合作更加深入，更加顺畅。“通过与广州迪飞无人机科技有限公司深

广东“三项工程” 推动产业融合，传统行业迎来新发展

文/图 羊城晚报记者 周聪 通讯员 粤仁宣

瞄准湾区需求 构建制造人才培养体系

度合作，让更多专业对口的优秀学生进入企业，并在短时间内发展成为公司中层技术骨干。”该公司总经理胡祖火称该公司有一半员工都是来自该学院。

民办技师学院精准设置市场急需专业。广东岭南现代技师学院院长黄克明介绍，该校高度重视推进“三项工程”，利用自身优势资源，开设特色扶贫定制班和跨境电商班。与马来西亚拉曼大学共建电子商务学院，吸引“一带一路”学生到该校学习电商实操。

高质量发展呼唤高技能人才。广东探索构建“工匠”型制造业人才培养体系，对接市场需求深化产教融合、校企合作，瞄准高端企业，深化合作内涵，打造校企联盟。

粤菜师傅“结对带货” 家政超市“定制服务”

传统行业新变 大数据为家政企业赋能

在“南粤家政”工程的推动下，新兴家政企业蓬勃发展，新业态、特色家政乘风破浪发展。

今年4月，在湛江华都汇购物中心内，南粤家政超市正式投入使用。养老服务、保洁清洗、产后康复、月嫂保姆……市民们在现场根据自己的需求，进行“一站式”选购。

“与传统的家政公司不同，家政超市直接在商场内，让市民在逛商场的同时，选购家政服务，还可以现场参观培训和挑选家政服务员。”湛江市家政协会会长陈迪说，目前该超市已为市民提供家政服务6721单，客户满意度达95%。

在湛江南山，有一家名为“妈妈来了”的家政公司。作为广东省政府“南粤家政”工程母婴服务示范性单位，该公司不仅自建月嫂培训学校，还通过互联网、大数据对家政行业进行赋能。

在这里，管理者通过信息手段，大幅提高了客户与月嫂的匹配效率，实现了月嫂工作的智能化管理和全面评价等。特别是在疫情防控期间，该平台充分发挥直播授课、线上培训的业务优势，推出了“南粤家政”云课堂，帮助众多不能来深工作的月嫂在家提高技能。

近年来，广东以市场需求为导向，重点扶持建设11个省级“南粤家政”综合服务示范基地和10个培训基地，组织各类家政服务培训约30万人次，目前全省从事家政服务的各类企业约有1.72万家，从业人员超100万人。



种植基地与粤菜师傅工作室“结对子”，提高了农产品质量，增加了村民收入

羊城晚报 专题

领补贴种新牙，博硕士学位专家种好牙

“广东省爱牙工程”派福利：缺牙市民9月拨打020-8375 2288 申领5000元种植牙补贴，抢0元种植牙方案设计名额，享博硕士学位种植名医亲诊，前100名预约到院免挂号费、专家会诊费！

文/华章

老掉牙不管危害大，影响身体健康

我国60岁以上老人大多存在牙齿缺失问题，而缺失牙齿修复人数，仅占缺失者1/4，许多老年人长期处于缺牙甚至无牙状态。调查缺牙未修复的原因，除费用、医疗条件原因外，不少老年人有一种误解，认为自己年事已高，“老掉牙”和无牙是正常现象，缺牙修复很麻烦，没必要修复。

调查显示：由于缺牙而在一定程度上影响了消

化系统，导致营养摄入不足，一系列的不良因素影响了身体健康，使得牙齿缺失者寿命有可能比不上牙齿完整者。目前，大部分市民可通过数字化种植牙，能够安全、舒适、无痛、高效地完成缺牙修复，恢复一口健康好牙。

缺牙未处理 脱落从1颗到11颗

雷伯伯是某理工大学教授，年过退休却依然奋斗在三尺讲台。因为幽默诙谐、生动有趣的上课方

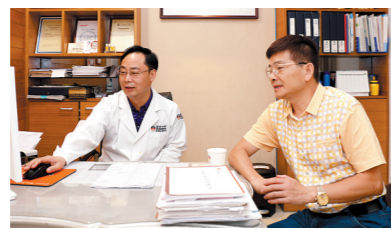
式深受学生喜爱，更因为古道热肠，授课之余义务辅导学生，所以对于“影响不大”的口腔问题一拖再拖，最终酿成了“拖延症”。

牙齿种得好，使用寿命有保障

种植牙手术是一项高精尖的技术活，可不是简单的“挖坑埋树”。很多种植的失败，是因为种歪了、伤到邻牙了、打穿牙槽骨了、更有甚者打穿上颌窦……植体本身没什么问题，这些都是医生操作失误惹的祸。

诊疗机构选对，种牙不受罪；拥有博硕士学位的医生技术好，牙齿用到老的几率会增加。种植牙技术对设备设施、无菌环境要求很高，对医生的技术、经验和态度要求更高。

俗话说：没有对比就没有伤害！有了对比就会得出性价比最高的选择。因此，市民在选择时一定要多多考虑诊疗机构的资质、实力、设备、专家等，而不能一味追求低价。



徐院长为雷伯伯制定种植牙方案



博硕专家层层把关安全有保障



医护团队细心耐心地为市民种牙

通知

《广东省爱牙工程》

进口种植牙 补贴5000元

- 博硕专家联合会诊
- 亲骨型种植体原装进口
- 数字化种植方案多重把关
- 数字化舒适无痛诊疗

适用人群：
单颗/多颗缺牙、半口/全口缺牙人士

申领热线：020-8375 2288



雷伯伯：“种牙一点都不痛，牙齿很快就种好了！”

“缺牙真的不能拖，越拖越掉得多，我因为患有重度牙周炎，牙齿一开始缺了1颗不管，结果越掉越多，反应过来的时候已经掉了11颗牙，严重影响吃饭，还好口腔种植牙技术发展迅速，让我能在德伦口腔徐世同院长的帮助下恢复了一口健康好牙，徐院长在数字化智能精准种植牙方面有很丰富的临床经验，我很庆幸选对了专家，选对口腔医院。”雷伯伯说出了他好牙重生后的迫切期许，“种植牙跟真牙一样好用，现在我要用种好的牙去享受美味！”