

谋篇布局新餐饮 凯瑞要做赋能者

——专访凯瑞集团董事长、“新促委”主席赵孝国



山东凯瑞商业集团 董事长 赵孝国

3月7日，春风送暖。在上海刚刚结束的中国烹饪协会餐饮新零售产业促进委员会(简称“新促委”)成立仪式上，传来两个振奋人心的消息，一是中国烹饪协会公布的2018年全国各省餐产值最新数据中，山东省餐产值达到3995亿元，同比增速10.9%，接近全国餐饮总收入的10%，首次超越广东省，成为中国第一能吃的餐饮美食大省。二是山东餐饮领军企业凯瑞集团董事长赵孝国当选为“新促委”主席，将与同侪一道，致力于推动中国餐饮业在餐饮新零售发展阶段的深刻变革。

人逢喜事精神爽，记者见到赵总的时候，他刚从上海回来，尽管舟车劳顿，却依旧神采奕奕，儒雅翩翩，言语间充满着对餐饮数字化红利的信心，更表现出一位行业赋能者的担当和使命。

本报记者 晓寒

“4万亿元”与“第一大省” 大数据背后的大机遇

提起餐饮业的形势，赵孝国用大数据分析来说明他对行业前景的巨大信心。日前，中国烹饪协会发布《2018年中国餐饮市场分析及2019年市场前景预测》显示，2018年全国餐饮收入首次超过4万亿元，达到4.28万亿元，而山东省首次超越广东省，成为中国餐饮的第一大省。

而“新促委”的成立，无疑为4万亿的餐饮市场注入了一剂强心针，将形成覆盖商业地产、知名餐饮、供应链、产业投资、新渠道、智能及数据以及国家认证机构等多产业的商业联动。赵孝国认为，随着互联网和人工智能技术快速发展，中国餐饮行业正在发生着深刻的变革，传统餐饮只有不断引入新模式，进行自我革新与升级，完善产业链，多业态发展，才能降低成本，让企业健康有序发展。事实上，凯瑞这些年来正是通过一系列行业瞩目的改革创新，不断突破自我，赋能行业，成为新餐饮的推动者和引领者。

说起凯瑞集团的发展现状和行业坐标，赵孝国同样用数据说话。2016年，凯瑞集团有150家店；2017年，新开100多家店；到今天，总店数早已超过350家。连续三年，凯瑞集团在中国饭店协会评选的“中国特色餐饮集团百强榜”中名列前茅；连续三年，凯瑞集团被中国烹饪协会评选为“中餐正餐十强企业”。这既得益于山

东潜力巨大的市场空间，也与凯瑞十五年的深耕细作密不可分。

开拓创新，激活产业上下游 凯瑞构建餐饮新蓝图

近年来，凯瑞集团通过不断开拓创新来赋能新餐饮，打造新业态，激活产业上下游，形成产业联动推动行业发展。2016年以来，凯瑞作为山东省第一家引入中央厨房的餐饮企业，第一家引入并通过“百合花餐饮清洁卫生规范”；第一家打造无厨师化的机器人炒菜餐厅“味想家”；2018年，凯瑞进军上海，用鲁菜“熨帖”上海人的胃；参股成立餐饮IT公司；与原资深国际连锁品牌高管团队成立餐饮连锁教育机构，提供连锁餐饮的培训与咨询服务；建设全产业链的共享中央厨房，酝酿开展B2B业务；开展团膳业务，为中小学校提供有食安全保障的团膳服务；与山东高速集团合作，改造省内高速公路服务区，提升人们出行感受；凯瑞还成立餐饮私募基金，为餐饮企业提供金融服务……

如今的凯瑞，不仅仅只是一家餐饮企业，更是一家以餐饮全产业链为主，涉足餐饮品牌孵化、餐饮投资、餐饮金融、餐饮IT、冷链物流、集采共享、餐饮教育、商业运营、品牌策划及共享城市中央厨房、高速公路服务区升级、高铁车站美食广场、中小学生团膳等多业态的综合性、多元化、平台化的商业集团。

赵孝国说：“企业家要做到行业引领，要时刻创新，要有开拓精神，要能够赋能自己所在的行业。”

扎根济南，当好城市代言 做品质生活缔造者

赵孝国的诸多头衔中，除了“新促委”主席，还有中国烹饪协会副会长、中国饭店协会副会长、中国烹饪协会服务委员会主席等，所以，受邀外出演讲交流是常有的事。抛头露面多了，凯瑞和赵孝国在行业内的影响力越来越大。南方沿海一个经济相当发达的城市，就曾向赵孝国抛绣球：只要凯瑞把总部搬过去，就会提供相应的办公楼所。

赵孝国说，凯瑞不会离开济南，济南是他们的根基。而且，他们还要在济南建立新的总部大楼。这也是赵孝国对凯瑞发展定位的另一个转型点——合作打造商业地产项目，就是与世界500强绿地集团合作“瑞丽城”。这个项目包含有凯瑞的未来总部——凯瑞大厦，还准备引进台湾文创产业，将其打造成为“改变济南生活方式的一座城”。

如今，凯瑞集团在绿地普利中心的60层建起了“泉客厅”，这一300米高处的餐厅，可观黄河玉带，可眺佛光倒影，可瞰明湖水秀……赵总透露，凯瑞目前正在紧锣密鼓筹备中的老济南开埠菜，开业后将填补济南餐饮文化空白，让百年开埠文化借助凯瑞的演绎，在人们的味蕾和心头重新绽放溢彩。

赵孝国说，他一直有一个情怀，让外界能认识济南悠久的传统文化，包括餐饮。而把店开出去是让外界认识济南的一种方式。他认为，必须有一批企业能宣传济南形象，擦亮城市名片，“凯瑞愿意做这样的企业”。

至纯至真 坚守初心

纯八度蛋糕生产总监：窦学贞



纯八度蛋糕生产总监 窦学贞

我的老家在山东，一个盛产粮食作物的地方。

孩童时，我时常在田间奔跑，滚滚麦浪是我眼里的大海。我望着滚动的麦田，前面的伏下了，后面的又翻了起来，给人一种后浪推前浪的感觉。我迷恋麦浪的清香，更迷恋田间新鲜又纯正的蔬果。

现在回想起来，母亲蒸馒头时掀开锅盖的那一瞬间，是我儿时最期盼的时刻。那时总觉得，扑面而来的甜甜麦香就是幸福。或许是基于孩提时身边围绕的淳朴乡音和美味香甜的农家美食，沉淀了儿时许多的回忆，总是让人感叹与怀念。也似乎自己身体里确实存在对纯正面食的某种执念，所以我一直有个梦，做最纯正的食品。

我告诉自己，不管发生什么，都不要放弃，坚持走下去，肯定会有意想不到的风景。因为我热爱它，所以我有信心做得好。

十几年前平常的一天，我带着这份执念和简单的行李来到济南开始学习面点制作。从那一刻起，我内心笃定，要用自己的双手还原母亲的味道，要用自己的双手谱写我的生活。

初次接触西式面点时，我简直不敢相信吃到嘴里的东西也可以做得这么精致，我的心瞬间被震撼、融化。自此，我开始着迷于西式面点，尤其是蛋糕的制作。在济南学习了一年半后，我又幸运地去了北京国家行政学院实习。这难得的机会让我眼界大开，也让我终于走上了西式蛋糕的制作之路。

再回到济南时，我也面临过迷茫。毫无疑问，这个行业是辛苦的，我可以有更好的选择，更好的工作，但是我并没有放弃我的梦想。我在想，人如果连自己喜欢的东西都轻易放弃，那还有什么值得留恋呢？我始终明白，自己喜欢旧的东西，是因为那上面有时间的味道，有曾经的痕迹，更有我的梦想，我儿时就一直怀揣着的梦，它已经离我很近，很近了。

于是，我选择在一家大型超市从事蛋糕制作工作，也正式学习并掌握了烘焙这门技术。这一做，就是十年。这十年，也让我明白了很多事情，很多东西是不可兼得的。

这是个繁华的时代，更多消费者追寻的是标新立异，所以得迎合顾客的理念，做他们喜欢的东西。但我好像失去了什么，因为，这不是我想要的，这没有那个熟悉的味道。

坚持总会有回报的，这也是我一直坚信的。一个偶然的机会，我的一个蛋糕师朋友推荐来“纯八度蛋糕”



参观考察，当我仔细聆听了“纯八度”创始人张训国的一番话后，忽然茅塞顿开，内心的震撼让我不得不思考，这不就是我苦苦追寻的“工匠精神”吗？张训国虽然不会做蛋糕，但是，他的所有理念都与我内心的渴望不谋而合，那就是坚持零添加剂，尊重食材本真的味道，选择能找到的最顶级、最健康的原材料，当日新鲜制作，网上下单，免费送货，这一切都让我敬佩不已，更重要的是让我感动了，终于遇到一个和我有共同想法的人。

从事烘焙行业的十多年，我深知能做到这样是多么的不容易。我想我有了更好的去处。当然，周边的朋友和家人没一个同意我的想法的。放弃了十年的工作场地，加入一个刚起步的小公司，谁都以为我疯了。但是我深知人生中有太多的不确定，时刻在改变着命运的走向，他人的一句劝诫，自己的一个闪念，偶尔的得与失，都会改变我原有的决定。所以我不想听，我已经看到了我的心奔跑在滚滚

的麦浪里，越跑越欢畅，越跑越远……

我毅然加入到了“纯八度”麾下，放弃那些看似美味的添加剂，只做可以放心吃的蛋糕。没有我想象中的那么难，我们迎来很多志同道合的人，团队也越来越大，我们的产品深受客户的喜爱。我们都是一群简简单单的人，都只想把简单做得更好。

在“纯八度”待了这么多年，我明白了一个道理：人生，任何时候都不要让心迷茫，如果，你不想负累，就要学会将所有的繁杂看得简单些；如果你不想纠结，就将所有的喧嚣看得清透些；将淡泊写在脸上，将清欢放在眉间。如此简简单单，生活也会变得开心。

“纯八度”现在更是我的另一个家，它让我重新找回了对纯真的信仰，找回了儿时的记忆。此后，我愿一生坚守我的初心，在这里和团队的伙伴一起做出这世间最纯正的味道。因为我们都相信未来“纯八度”的味道会覆盖每一个角落，我们简单，但却注定不平凡。