

“90后”遇上传统面厂： 老面条走上年轻人餐桌

在深圳职业技术学院学习时，陈育海也创过业，但因为没有融资，几次尝试都失败了。后来，他找了一份法律、金融相关工作，并认识了她的合伙人、现在的妻子钟超群。

钟超群的父亲是一位制作修山面的大师傅，一手创办的“世民面条厂”经营30余年了。可是，近年来，曾供不应求的修山面，随着一些大型工厂的机械化面条的出现，销售日渐困难。

钟超群说，很多修山人靠着手工制面工艺养活了一家人，也仍是如今很多家庭维持生计的来源，“父亲希望我回到家乡，用先进理念把面厂做起来”。

几经寻找合伙人，钟超群觉得与陈育海的理念最契合。2017年9月，陈育海第一次来到修山镇考察，就被这里的山清水秀和用修山泉水制作的修山面吸引了。

此前，他想象中的面厂创新也只是“优化一下包装，在产品文化上做创新”。可在这里待了一段时间后，他发现，面厂的产能和产量都跟不上、创新产品推不动是有原因的。“车间没人管理，流程没人执行，员工老龄化很严重，这些实际情况都制约了面厂进行现代化革新。”

他想过邀请一些有经验的厂长接手，可都被婉拒了，最后，他只能自己学着经营管理。“创新说起来容易，但对于30年的老厂和我这个初来乍到的新人来说，实在是太难了。”

但他还是决定留下来，排除万难推行机械化。他和钟超群一起，以现代企业标准为模版，先后投入400多万元，盖了占地4亩左右的现代化厂房，更新设备、整顿车间、大搞培训，着手制定规范流程和制度。

他遇到最大的阻碍不是工作内容的转变，而是如何和这里的原住民打交道。

修山人的一天大多是从一碗面开始的：汤头要鲜，浇头要多，面要柔软细腻又耐煮。位于湖南省益阳市桃江县的修山镇，不仅以中国历史名山修山闻名，修山面也同样出名。

“90后”创业青年陈育海是在深圳长大的潮汕人，如今成了修山女婿，他的事业和爱情都是从一碗修山面开始的。



网络图片

“厂里的阿姨们对工作时间并不在意，家里有事就直接下班了；有时候会在车间里打闹，还会把孩子带来车间玩耍；工人们甚至认为穿工作服是一件麻烦事。”陈育海只能硬着头皮与老员工们沟通，实在不服从管理的员工也只能狠心请离了。“我感觉我在不断挑战老一辈的底线，可有时候他们眼中的这些小事恰恰是决定企业长远发展的大事。”

在他看来，最有效的方法还是不断沟通、走访。那段时间，每到周末和节假日，他都会去员工家中拜访。“我的理念是成为美好生活的创造者，我也希望在人员调配到位的情况下，工作可以相对弹性 and 人性化，让大家在工作中有家的感觉，更愿意主动付出。这也是我们的企业文化。”

与此同时，陈育海的自学也并没有

落下。他去了一些大企业、原产地实地考察学习，仅中粮集团在全国的工厂研发中心就考察了10多个。他发现，在产品开发上，他们做得远远不够。“要不断创新和研发产品，不断提升口感。”

更大的难题是，如何把老师傅口中的“好了，可以了”，转化成输入机器的数据。“这也只能让老师傅配合一遍遍反复测试，我们在旁边记录下各种参数，输入机器后不断修正。”陈育海说，把感性的内容转换成理性的数据是一个漫长的过程，“直到现在我们还不断修正，以保持产品品质的稳定”。

在他看来，老字号也可以玩出很多新花样。他们将以前杂乱无章的低利润产品淘汰重组，进行系统包装设计和品牌营销，并和多个企业合作推出一系列联名产品，让老面条走上更多年轻人的餐桌。

他举例说，鲜鸡蛋面瞄准了初为父母的年轻人，希望让孩子吃得更加有营养，主打的是没有加盐，钠含量低，并添加了鲜鸡蛋；针对当下年轻人追求粗粮主食，他们还推出了荞麦面。“我们还通过创新包装呈现方式，融入地域文化，从文创的角度挖掘修山和‘美人窝’的文化。”

如今，他们重新打造的湖南省桃江世莲食品有限公司，成为湖南省内首家取得食品生产许可证(SC证)的阳光晒面工厂，还拥有了自有品牌“羞美人”修山面。“老厂房已经脱胎换骨了，主打企业团购和集体采购，2022年销售额达到了800万元。”

“修山面的乡村振兴之路还很长”。陈育海制定了两个五年计划，第一个五年将“羞美人”做成业内知名，第二个五年打造一个修山面产业园，让修山面成为有传承有品质的新兴产业。

(孟佩佩)

“讲文明·树新风”公益广告



**倡导低碳生活，
我们的健康生活！**

**爸爸说：以后出门就骑单车，
既减肥又环保！**

绿色生活 你我同行