

“很难找到一家‘对味儿’的中餐馆”

王宁打小有个梦想，希望可以凭勤奋和努力走出不一样的人生之路。2007年，她从国内前往澳大利亚悉尼麦考瑞大学，学习会计和管理。留学生活让王宁很快学会了“独立自主”和“精打细算”。

王宁实施的第一个计划是“房屋转租”。入学后不久，她与要好的同学一起租了当地4栋小楼，每栋各三层。除自己住宿外，她们精心设计、装饰房间，并对外转租。靠细心经营，王宁不但实现了自身住宿“零费用”，每月还有几百澳元的结余。

虽然逐渐适应了留学生活，但王宁发觉，“衣食住行”当中，仍有一个“食”字不太圆满：“最难挨的是很难找到一家‘对味儿’的中餐馆，想吃一顿地道的中国面食很不容易。一次，我好不容易买到了包子，但根本不是想象中的那个味儿。”王宁一脸无奈。

为了能吃上一口地道的家乡美味，留学第一学期暑假结束时，王宁背起家里的饼铛、擀面杖等炊具，漂洋过海，来到澳大利亚。从此，氤氲的烟火气中，烙大饼、包饺子的香味，时常在清晨弥漫在她的宿舍里。

王宁说，自己喜欢分享美食，“无非是早起会儿、多做点儿，大家可以一起吃饭”。于是，从舍友到租客，她制作的中国传统食物，成为很多留学生“舌尖上的美味”。偶然间尝试做美食，却“一不小心”做出了些“成就感”。

后来，她和同学再度开启“微创业模式”，利用课余时间在社区开了一家餐馆，主营中国炒菜、面食等。让她多少有些意外的是，餐厅的生意非常红火，王宁收获到了创业的乐趣。

在市场调研中，王宁发现，当地尽管鲜有大型中餐馆，但其食品工业发展却很成熟，尤其在食品加工技术和品质控制方面具有很高水平。“纳米过滤、超临界萃取、快速冻结、微波加工技术等，都值得借鉴。”王宁认为，如将这些技术带回国内发展，应该会有不错的前景。她做出一个当时尽管还想得不够成熟、但已燃起足够激情的决定：回国创业，聚焦食品领域。

走向世界，质量是最硬通行证

跟随王宁，一起走进宽敞明亮的生产车间，一台台智能化的水饺机嗡嗡作响，一颗颗水饺如同小白鹅似的圆滚滚地跃下生产线。

“做食品就是做良心，融进满腔真诚和责任，才能做好美食。民以食为天，食以安为先，安以质为本，质以诚为根。”作为妈妈的王宁，要求每种食品都可以入孩子的口。

王宁坦言，创业路上，因对质量把

小面点飘香大餐桌

近日，当笔者见到王宁时，她正忙着与一家马来西亚的企业接洽。“对方对我们的产品很感兴趣，我刚把相关介绍发给他们，应该近期就会达成合作意向。”王宁说。

“80后”王宁快人快语，作为河北邯郸邯山区邯雪优选清真食品有限公司董事长，她留着一头齐肩短发，瘦削身材，简约的黑色西装，富有朝气的脸上尽显干练和自信。

才仅仅4年时间，这家由王宁创立的生产馒头、饺子、花卷等食品的“年轻公司”，产品已畅销全国260多个城市，并出口到韩国、加拿大、澳大利亚等11个国家。

“我非常看好中国食品行业未来的发展。希望能通过我们的努力，让全世界一起感受‘舌尖上的中国’，让中国传统美食走向更多海外食客的餐桌。”



网络图片

控特别“较真”，自己也曾“碰过壁”。比如，在经营面粉时，她坚持不用添加剂。由于面粉白度不够，“卖相”不佳，曾被一些客户要求“请派人员向消费者解释”。尽管如此，她仍然坚持品质第一。

后来，面粉市场趋向饱和，王宁果断转型。她从最普通的馒头着手，开启食品深加工的创业路。

行走在车间，笔者发现，这位“80后”企业家以制度标准规范食品质量，已形成一套成熟体系：在食材选择上，所用面粉全部是精选的高质量小麦芯粉；牛羊肉全部来自于草原，并人工去掉肉盘、肉膜，必须保证新鲜；调味的香油由自己生产，以此确保品控。

“安全生产，生产安全”是她提出的管理理念，如今已被贯穿到食品生产制作的每一环节。为了从生产流程把控质量关，在面食生产车间的全自动生产线上，超声波清洗机、碎肉机、烘干机、和面机等设备光洁如新，运转轻盈。

“这些生产设备每天都会维护和校准，有一个小小的螺丝松动，都会被检测出来。”公司副总经理梅林说，为防患未然，他们安装的金属探测仪时刻处于工作状态，有任何异常都会自动报警，就连0.1毫米铁屑都“逃不掉”。

然而，再智能的机器也有“短板”，也有“打盹”时。王宁团队用人工把好食品安全最后一道关，在制作带馅食品时，先将肉、菜等食材用超声波清洗，再用人工进行二次挑选，去除黄叶等杂质，精细到每一片菜叶。然后，再进行脱水、切菜、调馅等操作。

为保证食品的口感和安全性，就连普通的馒头制作都有准备材料、炮制酵母、混合面粉、和面揉面、首次发酵、滚圆成型、二次发酵等7道工序。“就拿和面揉面这道工序来说，还得经过醒面、发酵、揉压、机器成型、二次有氧醒发等步骤，然后再上蒸屉制作，4个半小时才能生产出面食产品。”王宁说。

严把质量关，换来了市场的认可。有一次，一家团餐公司来找王宁谈合作，他们只参观了一遍生产流程，其他并未多问，就签了合作协议。近几年，王宁的企业从初期单一的经营模式逐渐发展到多元化的综合产业链发展，先后开发出馒头、水饺、包子、蒸煎饺、菜团子、粽子、馅饼等产品，市场份额逐年上升。

“‘幸福力’也是一种‘生产力’”

在王宁的带领下，团队的发展一步一个脚印：拥有自动化生产系统，以全流程锁鲜技术保证产品口感，构建完善的“全冷链”物流系统，设有专门的产品研发和质检部门，先后通过了HALAL（清真）、BRC、FDA等出口认证，以及ISO9001-22000国际质量管理体系和HACCP食品安全管理体系双认证。

“目前，我们正着力建立‘一带一路’药食植物资源健康产品研发中心，旨在开展大健康功能食品的技术研发和成果转化，以满足市场对功能性营养食品的需求，并促进企业的技术创新和产业升级。”王宁说，企业如今日产各种功能性营养食品600吨，年生产营养快餐700万份，带动就业300余人。

在紧凑有序、高标准的生产之外，王宁试图在公司营造一种常态化的“幸福感”。

“走，咱们到野外去，找出十种不同颜色的植物来，好不好！”站在王宁面前的十多名孩子，欢呼雀跃。登车、出发，孩子们在王宁的带领下开始了“寻宝之旅”。原来，每逢周末，一些女职工的孩子无处去、无人带，有时只能自己待在家里。得知这一情况后，她告诉大家：“把孩子带到公司来，我和一些行政人员可以帮忙照看。于是，她开启“董事长带娃模式”，讲故事、做游戏、做美食，孩子们喜乐融融，有的还成了王宁的“粉丝”。

职工韩琦说，王宁非常关心员工的生活。公司有个不成文的规矩——为员工举办生日会。王宁会为员工戴生日帽、送上生日贺卡，大家一起享受美味的午餐和蛋糕。王宁希望通过这样的方式，进一步增强员工的归属感和幸福感。

“‘幸福力’也是一种‘生产力’，它能带来凝聚力和创造力。传统文化里的和谐是一种圆满、稳定、踏实的状态，对现代企业来说，这样的状态同样十分重要。”王宁说。

如今，王宁正带领企业奋斗在食品行业的转型升级之路上。“我们希望引进更多国际先进技术和管理经验，为消费者提供更安全、健康的食品。”接下来，她计划3年内在全国开设200家食品门店。

“只要敢想敢干，我相信一切皆有可能。”这个青年企业家坚定地说。

(史自强)

“讲文明·树新风”公益广告



黑白分明隔一线
廉腐相克差一念