



00后大学毕业生沙佳浩：

从小工做起 学习餐饮经营

□本报记者 高红侠 文/图

与同学相比,今年6月毕业的大学生沙佳浩少了找工作的烦恼。毕业后,他直接来到市区园林路自家开的饭店后厨,从小工做起,打算跟着父亲学习饭店经营与管理。

8月12日下午5点多,记者见到沙佳浩时,他正在后厨和其他厨师一起忙着切菜、拌凉菜,为晚餐做准备。

沙佳浩今年23岁,与同龄人相比,外表阳光的他显得稳重了许多。



沙佳浩在做凉菜

职业规划

音乐是梦想 餐饮是事业

沙佳浩毕业于平顶山学院音乐学院。谈及自己所学的专业,他笑了:“我从小就喜欢音乐。”

一句简单的喜欢,让他坚持了多年。“前些年真的喜欢,再苦再难也要坚持。”聊起所学专业与现在所从事饭店管理的联系,沙佳浩略显遗憾,但他表示学习艺术专业就业机会太少,何况“家里的餐馆也需要有人打理”。

高中三年,沙佳浩的文化课在市区一所高中学习,专业课则到西安音乐学院邀请老师一对一授课。那些年,他与父亲频繁奔波于平顶山和西安之间。“爸爸妈妈支持我学音乐,也付出了很多。”懂事的他经常利用假期或周末在西安的培训机构做助教,锻炼人际交往等能力。也是从那时起,他渐渐认识到艺术类考生就业面较窄,市场需求也比较少的现实。

当年高考,沙佳浩的文化课和专业课成绩均超过了一本线,单招成绩也过了西安音乐学院的录取分数线。经过慎重考虑后,他最终报了平顶山学院。“如果在大学换专业,文化课底子薄弱不占优势。大学离家近,最起码可以协助父母打理生意。”

进入大学,在很多大学生过着向父母要生活费的日子时,家境不错的沙佳浩早早为自己制定了职业规划。20多年前,沙佳浩的父亲在市区开了一家饭店,从小耳濡目染的他受到影响,有了一定的经商头脑。在学好专业课的同时,沙佳浩经常利用课余时间跟着父亲学习饭店经营与管理,从中悟到了许多做人的道理。

勤学苦练

饮食文化融入青春元素

今年初,沙佳浩的大学同学进入实习、找工作或考研阶段。他则直接来到自家饭店后厨,开始跟着师傅学习切菜、配菜、拌凉菜等手艺。身为家中独子的他并不怕吃苦,师傅手把手地教,他认真地学。

为了练刀功,沙佳浩从职工餐做起,一天要切两三筐土豆,切丝、切片、切块。有时候一不小心切到手指,他包扎好继续练习。后厨哪个岗位缺少人手,他就顶上,从不叫苦叫累。“我父亲经常教导我,男子汉一定要能吃苦耐劳。”

渐渐地,沙佳浩的后厨操作基

本功有了很大提升。他经常跟着父亲到成都、重庆等城市,学习外地饭店先进的经营、管理经验。回来后,他活用学到的知识,从自家饭店的装修、设计及菜品的品控做起,针对不同的消费群体,将饭店一楼大厅用可折叠、移动的隔断隔成三个小厅,增设了卡座,提高了消费空间的私密性和独立性;将二楼和三楼原来的大房间改为大小适中的房间,满足不同顾客的需求;在菜品方面,还针对年轻人的口味,推出一些麻辣鲜香的新菜。

2020年,市区餐饮业受疫情影响普遍不景气,不少中小型饭店关门或转让。为打造自己的餐饮特色,打响品牌,沙佳浩在父亲的支持下在园林路开了一家铜锅涮肉店。

不断创新

品控优先借平台引流

为了吸引客源,沙佳浩在店里实行更加人性化的“预约点餐服务”,并推出红汤羊尾、秘制羊蝎子、烤羊腿等特色菜品,满足一些爱尝鲜食客的需求。风味独特的菜品受到不少顾客青睐,店里的红汤羊尾、秘制羊蝎子从每周点餐两三份提高到现在的每周点餐20多份。

“提高菜品的品质,留住老顾客,让新顾客变成老顾客,这是我们的宗旨。”沙佳浩说,这些“隐藏菜谱”深受一些顾客喜欢。店里的菜品不断创新,每隔一个半月就会进行微调,食客喜欢的菜品胜出,不喜欢的菜品则被淘汰。

随着网络订餐的兴起,今年三四月份,沙佳浩在抖音平台推出了“炒鸡泡饼”套餐。由于质优价廉,深受顾客喜爱,短短几个月时间已卖出近万份。

在他和父亲的共同努力下,两个饭店的营业额从低迷渐渐恢复到正常。

“浩浩虽然年纪不大,却特别能吃苦,将来一定能成大器。”店面管理负责人李帅军称赞道。

对于将来的打算,沙佳浩说,他会继续向父亲和其他同行虚心请教,脚踏实地地把饭店经营好,有朝一日再在市区开一家餐饮直营店,让更多的市民吃到有民族特色的饭菜。



沙佳浩(左)和店面管理负责人李帅军做菜品分析