



# 以膳为媒 以心筑业

## ——贤福记餐饮董事长曹士宏



从骑两小时自行车求学的餐饮学徒,到执掌A级配餐企业的行业标杆;从单日营收超百万元的酒楼管理者,到深耕团餐领域的创业先锋,天津市贤福记餐饮有限公司董事长曹士宏用三十年光阴,在餐饮行业书写了一段关于坚守、创新与责任的奋斗故事。他以“做安全优质营养餐”为初心,凭借匠人精神与前瞻视野,将企业打造成涵盖智能央厨、酒楼及快餐等多元板块的综合型企业,更通过校企合作、公益践行,诠释着新时代企业家的担当。

### 匠心筑基: 从学徒到名厨的坚守

1992年,曹士宏踏入餐饮行业,在东马路华夏酒楼开启了学徒生涯。这份选择,注定与艰辛相伴。“那时候住得远,每天早上7点就得出发,骑车两小时才能到酒楼。”回忆起早年经历,曹士宏历历在目,“晚上收工回家,累得骑在自行车上都能睡着,经常撞到便道牙子上,摔醒了就扶起车继续骑。”这份常人难以想象的坚持,源于他对餐饮行业的热爱与敬畏。

在食材处理、火候把控、菜品研发等日复一日的工作中,曹士宏的技艺飞速提升。2002年,他升任集贤大酒家主厨。不到十年的时间,便从普通厨师一路成长为中国烹饪名师。

即便已是行业认可的行政总厨,曹士宏仍未停止学习。2009年他前往北京大学参加高级总裁班系统化培训,为期一年半的学习让他的思维跳出单纯的厨艺范畴,构建起系统的管理思维。“作为厨师,炒好菜是基础,但要做好餐饮事业,必须懂管理、知市场。”这份持续学习的态度,为他日后的创业转型埋下伏笔。

### 破局创业: 从酒楼到团餐的跨越

2014年,餐饮行业步入低潮期,而团餐市场的上升势头让曹士宏看到了新的机遇。彼时的他,年入数十万元,工作安稳,但骨子里的闯劲让他不愿安于现状。“当时和一个朋友一拍即合,决定投身团餐行业。”创业的决心如此坚定,他抵押了房产,全身心投入

新事业。

“我在之前的公司工作了20年,和老板私交很好,边打工边创业既对自己不负责任,也对不起老板的信任。”于是,他辞去了原来的工作。曹士宏始终秉持“做事不留退路”的信念,“如果总想着后退,遇到困难就会妥协,成功的几率只会更小。”然而,创业之路远比想象中艰难。公司成立初期,运营陷入困境,连续一年多每月亏损十几万元,“那段时间晚上根本睡不着觉,到日子必须给员工发工资,这是我的底线,要是做不到,我宁可不干。”

绝境中的转机,来自一笔看似微不足道的订单——为某银行的30名员工提供5元一份的早餐,单日收入仅150元。“当时肯定是亏本的,但我们需要通过这笔业务跑通流程。”曹士宏派出4名员工现场服务,用心做好每一份早餐。这份执着换来了长久的信任,如今他将公司两大对公账户设在这家银行,年流水达数千万元。“人要常怀感恩之心,当初人家给了我第一份信任,我必须用行动回报。”

### 创新赋能: 从生存到引领的蜕变

度过生存危机后,曹士宏开始对企业进行系统性改革。他提出“不挣短期的钱,要做长期的事”的经营信条,搭建起运营中心、安全中心、数据中心等六大核心部门,为企业发展筑牢根基。“数据中心能分析招投标趋势、目标客户需求,还能统计食材用量,让采购更精准,市场拓展更高效。”与此同时,技术规范中心持续推进产品研发与更新,确保

业务持续活力。

在食品安全方面,曹士宏建立了严苛的把控体系。公司设立专业实验室,每天对肉类、蔬菜、餐盒等所有食材进行检验并留存样品,出具检验报告,确保食材的安全性、新鲜度。“团餐尤其是学生餐,安全是底线。”他要求所有食材当日采购、当日加工、当日食用,不留库存,“每天下午5点多,食材库就空了,加工好的餐品会送到一楼操作间备用,确保新鲜。”

智能化升级成为提升效率的关键。“以前人工打1万个鸡蛋,需要4-5名员工花四五个小时,还容易残留蛋壳。”曹士宏引入定制智能打蛋机,“现在一小时就能完成1万枚鸡蛋的处理,蛋液和蛋壳彻底分离,既高效又卫生。”同时,厂区导入4D管理模式,通过整理、整顿、清扫、清洁的标准化流程,实现管理精细化。此外,公司还设置专门参观通道,随时迎接家长和监管部门检查,以透明化运营赢得信任。

### 未来可期: 从成长到传承的展望

凭借过硬的品质与口碑,公司先后承接天津市第14届运动会、东盟16国峰会的餐饮供应任务,更在第一、第二届进博会上,将天津牛肉包送到上海展会现场售卖,让天津美食走向全国。

如今,贤福记旗下品牌“贤小馆”结合传统餐饮习惯与快餐元素,以地道天津口味、丰富菜品和便捷服务,深受周边居民尤其是中老年人喜爱,企业也成长为先进的A级配餐公司。

面对学生配餐市场的广阔前景,曹士宏选择“主动饱和”,不再盲目扩

大规模。“配餐行业对生产加工的要求极高,餐品中心温度要达到70度,到校温度也有严格标准,监管越来越严。”他坚持“口碑为先”,“做一行就要做到极致,不能为了扩张而降低品质。”

谈及未来,曹士宏制定了清晰的五年规划:稳固优质千人团队,目前公司已有1100多名员工;建设心目中的“智能化、数字化、科学化、专业化”的中央厨房,“希望能生产出更安全、更优质的营养餐,助力孩子们茁壮成长。”这一目标,与他投身团餐行业的初心始终一致。

贤福记联合天津烹饪协会牵头制定了天津市团餐行业标准,先后出台了《天津市校园食堂承包经营企业食品安全服务规范》和《天津市校外配餐企业食品安全管理规范》,并于2025年8月份依据国家法律法规编制完成《食品安全质量手册》。

与此同时,贤福记与天津一家校友会共同组织的校企合作也在稳步推进。“餐饮行业的发展离不开专业人才,校企合作既能为学生提供实践平台,也能为企业注入新鲜血液。”曹士宏期待通过合作建立实习基地、开发实训课程,让更多年轻人接触餐饮行业,传承匠心精神。

从骑车求学的学徒到引领行业的企业家,从酒楼后厨到智能央厨,曹士宏用三十年坚守诠释了匠人精神,用创新思维驱动企业发展,用责任担当回馈社会。在他的带领下,贤福记正以“智能化、数字化、科学化、专业化”的发展理念,在餐饮行业的道路上稳步前行,书写着属于新时代餐饮人的精彩篇章。

## 理财漫谈

# 理财与权益融合之道:锚定现金流

过去十年,银行理财实现了从“刚性兑付”到“净值化管理”的转型,2024年9月以来的政策红利,更让权益投资成为理财业务新增长点。这要求理财从业人员跳出“固收思维”,将权益投资能力打造成核心竞争力,推动银行理财从“资金提供者”向“耐心资本”的转型。

都市频道《财富+》播出时间:每周二、周三、周四20:15;经济广播《财富+》播出时间:每周六20:00。

如何平衡权益投资的风险与收益弹性? 巴菲特的投资哲学给出答案:“现金流是氧气,没有它,再精彩的商业故事也会窒息。”自由现金流是企业扣除运营成本与资本开支后可自由支配的现金,比会计利润更真实,需扎实经营造血能力支撑。国证自由现金流全收益指数(代码480092)便是有力证明。截至2025年12月16日,其近十年累计涨幅353%,年化收益超17%,远超沪深300、中证红利等指

数。2022年3季度市场大跌时仅跌3.2%,远优于沪深300的21.6%跌幅;2024年反弹阶段32.44%的涨幅也跑赢市场平均水平。

自由现金流ETF兼具稳健基因与增长潜力,破解了客户对权益资产的核心顾虑。正如格雷厄姆所言,投资本质是对企业价值的评估,而非博弈市场情绪。理财从业者当以现金流为锚、以专业为帆,助力客户在波动市场中斩获确定性收益。



本文作者:曹正  
大连银行天津东丽支行客户经理  
第六届理财师大赛选手