

创新创业

# 为孩子创造更加美好的未来

——访欢特教育创始人徐玲

一个从闽北山城浦城走出来的普通女子,1999年湖南东江师范学校幼师专业毕业后,孤身一人来到福州,白手起家,先是创办了幼儿园,2014年创办了福建欢特(Hunter)教育科技有限公司(以下简称“欢特教育”)。在创业征程中,她努力打拼,愈挫愈勇,创出了一片新天地,在儿童教育行业中颇有名气。她就是欢特教育创始人徐玲。

8月27日上午,记者专程来到位于福州市杨桥中路锦绣大厦6楼的欢特教育总部,慕名采访徐玲。一袭白衣的徐玲,给记者感觉是精明而又干练,充满着浓浓的女性魅力。在她的办公室,徐玲将她的创业历程向记者娓娓道来。

“100万元买了个培训学校,发现是

个坑。”回想起当年创办欢特教育,徐玲有种“山重水复疑无路,柳暗花明又一村”的感受。那一年,听说自己创办10来年的幼儿园面临拆迁,徐玲于是将幼儿园转让出去,接着花了100万元接手一家培训学校,结果发现这家培训学校只是表面的热闹,学生花名册经清点后实际只有30几名学生。培训学校开始运作后,徐玲发现与幼儿园的运作完全是两码事,幼儿园开门后可以坐等学生上门,

管理者只需要规范好内部管理,把孩子的安全做好就行;培训学校则完全靠质量和口碑招生,需要主动走出去营销推广。回想起当年那段痛苦的创业经历,徐玲唏嘘不已。她说,最困难的时候,几天几夜都没法睡着,脑子里转的都是怎么办好学校,提高办学质量。

借助丰富的幼儿教育经验,经过考察和市场调研,徐玲发现孩子早期教育具有巨大的市场潜力,于是将突破口选在了儿

童潜能教育上,成立了欢特教育,引进卓人潜能这一成熟的品牌,及时调整经营方向,主打儿童潜能教育项目。在她的带领下,欢特教育逐步赢得了孩子们的喜爱和家长们的信赖,走上了发展快车道,在福州乃至周边省市儿童潜能教育界的影响力不断扩大。

谈到培训学校为何取名欢特教育,徐玲介绍说,欢特(Hunter)英文意为希望孩子们拥有小猎人般的敏捷思维,超乎常人的观察力、注意力和动手能力。而欢特的中文意义,则是希望孩子们拥有一个欢乐有趣的学习氛围,在游戏互动中学习技能、快乐成长,从而培养全面的行为能力,为自己创造与众不同的幸福未来。

欢特教育自成立以来,始终坚持“用专业的课程体系和先进的教育方法,为孩子创造更好的未来”的理念,以线上课堂平台与线下实体教学完美结合的方式,提升儿童的形象思维、逻辑思维,系统开发孩子特有的优势潜能,促进儿童多元智能发展,有效帮助孩子提高想象力、创造力、专注力和超强记忆力。

如今的欢特教育,经营儿童潜能教育品牌加盟、教育机构代运营管理及艺术中

高培训及海外游学等项目,是集儿童潜能开发、早期教育、艺术教育、STEAM编程教育于一体的创新型综合教育机构,为众多家庭的孩子提供高品质的全脑开发课程及服务,受到众多家长好评。历年来通过欢特教育考入专业艺术院校附中及艺术本科的学员多达千人,考取各专业前十名及整体升学率始终位列省内前茅。作为福州市鼓楼区安泰街道的非公企业,欢特教育还被列为鼓楼区招商引资企业,享受许多政策优惠。

面对市场潮流,欢特教育始终坚持品牌发展战略,在帮助孩子实现更好成长的同时,积极履行社会责任。在今年2月新冠肺炎疫情最紧张时刻,徐玲从日本求购口罩、手套等物资支援安泰街道抗疫工作,解了街道和社区的燃眉之急。

教育创业是一种高尚的投资,是富有情怀的财富之选。徐玲对记者表示,欢特教育将围绕打造全国领先的儿童教育品牌这一目标,汲取国际最先进理念,整合海内外优质资源,致力于儿童多维脑力开发,为孩子未来的视野、眼界、思维打下良好基础,在更广的领域和范围,让更多家庭和孩子获益。

(记者 张华元)



## 知识型厨师的工匠精神

——记中国西餐烹饪大师、福建闽菜大师陈大樑

福建技能大师风采  
福建省职业技能鉴定指导中心 协办

陈大樑,中国西餐烹饪大师、福建闽菜大师、福州市首席高级技师、福州市西餐行业协会会长、中国十大创意名厨,现任福州聚春园会展酒店行政总厨。2009年以来,陈大樑在国内外的比赛中共夺得10余项金奖,他还在新加坡、美国等国家推广闽菜制作技艺和中菜西做及西菜中做的理念,为弘扬闽菜文化和创新闽菜贡献力量。

50岁出头的陈大樑从事餐饮烹饪30个年头了。在福州市烹饪行业尤其是西餐业界,他是一位响当当的人物。

从刚出校园的懵懂青年到五星级酒店的行政总厨,从一名默默无闻的普通厨师到中国饭店协会西餐大师、福州市餐饮行业协会副会长、福州市西餐协会会长、中国十大创意名厨、国家高级烹调技师、福建省闽菜大师、全国餐饮业国家级职业技能鉴定高级考评员,世界厨艺邀请赛金鼎奖的获得者,成功与荣誉的背后,凝聚着陈大樑辛勤的汗水和不懈的追求。在他身上,充分展现出新时代知识型厨师的工匠精神。

### 严谨细致,脚踏实地淬炼成才

陈大樑对菜品的追求是细致苛刻的,对徒弟要求也特别严格。对他来说,一道菜不仅仅是一样食物,而是一项艺术品,一项可以品尝的艺术品。

“你有很多空间去雕琢它,有很多空间去完成这道菜的想象,当你把它呈现给顾客的时候,这道菜的每一道工序、每一种调味品、每一克食材都要与顾客的味蕾发生触碰。”这就是陈大樑的理念。

这种理念的形成与他学厨期间打下的良好基础密不可分。从那时起,严谨的工作态度贯穿了他的职业生涯。

“学艺期间,当学徒的基本上什么都要做。”陈大樑回忆道,“每天要早早做好厨房的清洁工作。学刀工的时候,要将半边猪分解,分解好不同部位的肉做不同的菜。厨房里的事多半是繁复的,事无巨细,很是辛苦。”

在那个物质缺乏的年代,练习的食材经常靠“抢”。为了能有更多的练习机会,他经常在大家下班后或者还没上班的时候抢先进厨房,抢先练刀工,每次的机会都尽最大的努力去争取。

就这样一点一点地“抠”,陈大樑一点点、一步步地把基本功练扎实了。他在烹调方法和刀工上狠下功夫,努力做好每一道菜,不断提升厨艺。很快,他的手艺和名号在美食圈逐步打响。

2009年8月,世界厨艺邀请赛在台湾举行,陈大樑等5位聚春园集团选派出的名厨组成战队代表福州市参加比赛。在3天的激烈角逐中,陈大樑与队友力挫群雄,一举打败美国、日本、新加坡、马来西亚等国的7支餐饮厨艺劲旅,夺得金鼎奖。这是迄今为止,福建省厨师队伍在世界级厨艺大赛中获得的最好成绩。

此后,陈大樑多次受邀赴国外参加比赛。

2009年12月,陈大樑受美国内华达州政府邀请,参加在美国举办的华裔名人峰会及第六届美国中餐精英年会、中餐百佳颁奖典礼,在国际友人及华侨同胞面前再次表演了精湛的厨艺,受到与会人员高度赞扬。

2011年7月,他受邀参加第十二届中国美食节荣获最佳展台奖;同年11月,参加福建省海峡两岸职业技能大赛中式冷拼项目比赛,在近百名参赛选手中脱颖而出摘取桂冠。

2012年5月,他受邀参加在韩国举办的世界海盐菜肴交流赛,并被韩国政府授予韩国海盐推广大使荣誉称号;同年8月,应新加坡远东集团邀请赴新加坡举办中秋美食宴,弘扬推广闽菜文化。

### 攻坚克难,主动担当作为

走进青运村运动员餐厅,厨房里,厨师们正忙得热火朝天,烹饪一道道色香味俱全的菜品。这里的295位厨师都大有来头,有世界厨艺大赛金鼎奖的获得者,有中国闽菜大师,有全国烹饪大赛金奖厨师……

2015年,第一届全国青年运动会在福州举办,聚春园集团承担6000余名运动员和随队官员的餐饮、住宿服务工作。而陈大樑,被任命为青运会运动员餐厅厨政总监,负责运动员食谱研发、菜肴出品等工作。

经过5个月的钻研,陈大樑带领研发团队,完成了以闽粤、苏浙、川湘、辽鲁八大菜系为主的汉族运动员和少数民族运动员5套标准食谱和1套应急食谱五百余道菜肴的编制工作,并通过体育总局审批。

运动员餐厅供应的菜品大都是家常菜,每个菜系的厨师都是从当地请的。餐厅还给每一道菜品标注了主材名称、营养成分、过敏源信息、菜品属性(如清真、素食)、食品搭配禁忌等信息。

赛事期间,为确保食材的新鲜度及食品安全,陈大樑与他的团队每天从六点半早餐供应开始,一直工作到次日凌晨一点的宵夜供餐结束,整整30天坚守岗位,顺利完成每天19小时的不间断供餐接待任务,先后为21万人次提供用餐。

运动员餐厅运营期间,没有出现一例食品安全事故,圆满完成“零食品安全事故、零断供和零投诉”的工作目标。餐厅菜肴更是得到国家和省市领导及运动员、随队官员、教练员的高度肯定,时任国务院副总理刘延东称赞运动员餐厅“环境很好,饭菜很香”。

青运会接待任务刚结束,陈大樑再次被选派委以重任,参与福州市属第一家五星级标准的聚春园会展酒店的筹建筹开工作。从2015年11月接到任务,到2016年2月接待市两会召开,短短三个月时间,在集团领导下,陈大樑克服种种困难,完成厨师队伍组建、厨房功能调整、星级酒店菜肴设计研发等工作,如期圆满完成福州市人大、市政协会议等市委、市政府重点接待任务及全国级的重要接待,菜肴的品质受到与会领导和代表的高度肯定。

### 言传身教,弘扬闽菜文化

2017年12月11日上午,福建商学院“中餐繁荣大讲堂”系列活动第二期在烹调专业实训中心闽菜技艺传承展示厅举行。陈大樑受邀作以“中西融合·创新中餐”为主题的讲学。

现场,陈大樑与该校烹调工艺与营养专业师生交流中菜西做及西菜中做的理念,并现场烹制两道融合闽菜和西餐元素的创新菜品。他亲自示范两道菜品从准备、切配到烹调、装盘完整的烹制过程,详细介绍菜品原料、烹饪技法等知识,让在场师生领略烹饪艺术的魅力。

这不是陈大樑第一次参加类似的活

动了。近年来,他坚持弘扬闽菜文化,为促进闽菜发展而尽心奉献。

工作之余,陈大樑始终不忘回报企业、回报社会。2011年开始,他应邀担任福建省商业高等专科学校(现福建商学院)旅游管理系烹饪专业老师,将一身技艺毫无保留地传授给大学生,为闽菜技艺培养优秀传承人。陈大樑还通过传帮带、言传身教等方式为聚春园集团培养了一批实用型技术人才,在陈大樑的悉心教导下,其中一部分人担任厨师长等重要岗位。“在今后的工作中,我将坚持‘终身学习’的理念,努力提高自身专业技能与管理水平,带领酒店厨师充分弘扬工匠精神,尽最大力量让闽菜走出发源地,让更多人了解、熟悉和喜爱,让闽菜文化扬帆远航,走向世界。”陈大樑表示。

(通讯员 吕晓艺)

## 决战脱贫攻坚

### 兢兢业业勤帮扶

——记龙岩市长汀县南山镇严婆田村驻村第一书记丁龙印

“严婆田村近几年在驻村第一书记丁龙印的带领下,不但村庄面貌焕然一新,经济社会有了长足进步,百姓生活水平也有了很大的提高……”日前,龙岩市长汀县南山镇严婆田村党支部书记林荣荣介绍,“丁书记在驻村帮扶工作中很投入很认真、很有办法点子!”

丁龙印是中国海峡人才市场干部,2017年12月下派到严婆田村,开展为期3年的驻村帮扶工作。驻村两年多来,他勤勤恳恳、兢兢业业为当地群众办实事谋利益,受到当地干群的交口称赞。

### 千方百计推动脱贫攻坚

严婆田村自然资源相对匮乏,村民增收路窄。为了增加村民收入,近年来,严婆田村主打“芋头牌”。

丁龙印带领村“两委”干部帮助村内芋头种植合作社流转土地200亩,为芋头合作社扩大规模和统一种植提供支持。同时,鼓励贫困户到芋头种植基地参与激励性扶贫项目,认种槟榔芋,每年增收2000元以上。指导芋头种植合作社对贫困户开展种植技术培训,提升种植能力,提高芋头产量和质量。今年7

月,丁龙印还带着严婆田村出产的槟榔芋参加由省委组织部指导、省农业农村厅和省广电集团主办的“第一书记带好货”活动,活动当天就创造了超过5万元的销售额,极大地提升了外界对长汀槟榔芋的认知度,也推动了严婆田村消费扶贫工作的进一步发展。

“丁书记还积极推动村集体经济发展。”林荣荣说,“2017年以前,严婆田村集体经营性收入不足2万元。2018年以来,严婆田村在丁书记的带领下,通过购置店铺出租收租、建设光伏电站发电收入、投资入股医疗器械产业园分红收益等,今年村集体经营性收入有望突破14万元,党建引领村财增收取得实质性成效。”

### 多措并举夯实设施建设

位于严婆田村下坝公园附近的水面桥,是当地群众生产生活出行的重要通道。每到雨季,南山河水暴涨,群众搭建的木质水面桥都会被冲毁。

为保障群众生产及生活出行需要,在2018年、2019年雨季来临前,丁龙印两次带领在村党员下河参加义务劳

动,重修被洪水冲毁的水面桥。驻村第一书记带头,党员们也积极主动服务百姓,提升了基层组织战斗力。为彻底解决水面木桥被冲毁的问题,丁龙印协调派出单位中国海峡人才市场,于2019年底,为严婆田村捐资援建一座坚固的钢架桥,极大地方便了沿岸群众安全出行。

林荣荣说,驻村以来,丁龙印书记重点推动村里文化旅游、农业发展等项目建设。两年多来,先后安装主干道路灯、村内支路路灯、沿河路路灯近100盏;建设旅游公厕1座、修缮村内幼儿园校舍3间、高标准打造幸福院1座、建设可容纳600人的文化大礼堂等,为严婆田村的乡村振兴打下了坚实基础。

### 群策群力宣扬“严婆文化”

“你在汀州的古镇里信仰神秘,我在南山的村落里沉醉着迷,如果天黑之前来得及,我要望着你的眼睛……”这首由莆田学院管理学院学生第四党支部学生创作的说唱歌曲《南山南改编之汀州严婆文化》一经视频传开,就被广为传唱,使“严婆文化”更加深入人心。

严婆田村孕育了客家优秀的女性家风家教——“严婆文化”,距今已近五百年历史。“严婆文化”是全国唯一的以“严”为律、以“婆”为尊的优秀传统客家女性文化。特色鲜明的严婆女性文化及其家家家教的独特资源,为家风、社风、政风建设起到了良好的促进作用。

为深入挖掘传统文化,2018年、2019年,在丁龙印的努力下,严婆田村先后与莆田学院管理学院学生第四党支部、省播音主持协会党支部达成共建,形成“农村党支部+高校党支部+行业协会党支部”跨行业、跨区域党建共建格局。莆田学院管理学院学生第四党支部为严婆田村创作的《严婆田童谣(客家话版)》、网络歌曲《南山南》,有效地宣传严婆田村和“严婆文化”。2020年2月,在丁龙印的推动和努力下,严婆田村被评为“福建省第三批省级传统村落”。

(闽西日报)



丁龙印(右)了解槟榔芋销售情况