

北京航食 改革开放的春风里一路走来

38年前,北京航空食品有限公司(以下简称“北京航食”),这个众多人陌生又熟悉的企业,乘着改革开放的东风,开创了境外资本进入中国市场的先河,被誉为“001号合资企业”。说人们对北京航食陌生,是因为到目前它也只是一家拥有近3000名员工、7万多平方米的厂房、年销售收入超11亿元的“小”企业;说熟悉,那是因为这家公司为40多家在北京首都国际机场起降的中外航空公司提供服务,日均配餐量超过10万份,换言之,每年都会有近4000万人次的旅客品尝到它提供的餐食,与北京航食发生亲密接触。



破冰

第一家合资企业扬帆起航

如今回望北京航食的成立过程,可算是一波三折。1979年,在中美通航谈判中,美方明确提出,中美航线的配餐必须符合国际标准。而当时的情况是,刚刚能够吃饱肚子没几年的中国人哪有什么餐食的标准可言?时任国务院副总理的邓小平同志还专门提到过:“飞机上的面包不好,老掉渣。”这种“掉渣”的面包自然不能满足通航的服务要求。彼时中国的食品生产水平可见一斑。那时在首都机场为航班提供配餐的是民航北京管理局下属的一个只有30多人的配餐间,盛放餐食的是保温桶、暖水瓶这样的简单器具。1978年12月23日第一次到内地考察的香港人伍淑清的说法,也佐证了这段历史。她回忆说,坐中国民航的班机时,食物是冰冷的,空姐还提着开水壶走来走去给旅客冲茶,同机的不少人都在抱怨。

在这样的现实情况下,日本和瑞士的企业率先嗅到了商机,提出要与中方合作办厂,但他们的条件着实苛刻到令中方不能接受。此时,香港餐饮企业美心集团的经营者伍沾德、伍淑清父女在新华社香港分社的牵线搭桥下,满怀着报国热忱投入到中国民航配餐公司的创建筹备中。

得益于1979年7月颁布的《中外合资经营企业法》,配餐公司的筹建步伐进一步加快。1980年4月,国家正式批准了中外合资的北京航空食品有限公司。1980年5月1日,北京航食挂牌成立,投资双方分别为:中国民航北京管理局出资300万元,占股51%;香港中国航空食品有限公司出资288万元,占股49%。至此,中国改革开放后的第一家合资企业孕育而生、扬帆起航。

就在那一年,年仅19岁、从北京市服务学校烹饪专业毕业不久的付燕君入职北京航食,即便被眼前“一水儿没见过的先进设备”震撼到了——用的都是电煎锅、蒸汽汤锅这样的电器

设备,操作间冷热水管兼备,案台厨具都是明晃晃的不锈钢,连食材的包装都布满了洋文。这崭新的一切让他如沐春风,浑身充满了向前奔跑的劲头。这样的心情,很多当时的中国人都感同身受。毕竟,改革开放是决定当代中国命运的关键一招;改革开放的伟大历史进程开启了……

逐浪

在改革开放大潮中前行

令人惊喜的是,北京航食成立38年来始终保持着盈利。即便是在充分市场竞争的今天,北京航食也站稳了国内领先的位置,正向着亚洲乃至世界一流水平迈进。然而,成功从来不是伸手就能摘到的果子,何况是在摸着石头过河的改革开放大潮中。那些年,北京航食经历过困惑,也通过实实在在的管理提升和技术突破实现了企业的蜕变升级。

合资之初,北京航食的职工们不仅要适应国际先进的经营管理机制和技术、理念,还要经受思想、观念和文化的冲击。那时的职工习惯了大锅饭、平均主义,也习惯了管理上的“人管人”,而不是“制度管人”——面对诸如上班打卡这类新鲜事物,大家不甚理解,直至把一些问题作为专题上报当时的民航局。那时,北京航食党的工作主要是通过工会组织来实现的,活动场地就在公司对面小树林的一片空地上,活动时间全部安排在下班以后。就算这样,党组织也积极开展活动,摆事实、讲道理,做思想工作,帮助党员统一认识,也进一步影响和带动职工群众逐步适应国际化的标准和要求。步入正轨的北京航食很快就以持续向好的经营形势,成为国家改革开放的样板,为外商投资提振了信心。到1981年6月底,经批准在国内设立的中外合资经营企业达到29家,总投资额2.4亿美元,其中外商投资1.97亿美元。

1985年,经民航北京管理局批准,北京航食成立党委。党组织紧密结合生产开展党建活动,发挥党员带头作

用和奉献精神,使港方管理人员逐渐改变了对党建工作的认知,态度也从有所顾虑转变为大力支持,党建活动从“幕后”走到“台前”,开始旗帜鲜明地把北京航食人凝聚在一起,在改革开放的大潮中逐浪前行。

企业要获得持续发展,管理和技术是必须解决好的两个课题。公司成立初期,港方派驻大量管理和技术人员,引入了当时最新的技术标准,餐食质量、品种和卫生水平迅速与国际接轨,餐食、饮料和用品的外观包装也同步改进。1980年和1981年,德国汉莎航空公司曾两次对北京航食的餐食和用水等12个项目进行抽查化验,均给予“卫生标准高”的肯定。获得了世界先进航空公司的认可,公司业务量随之快速增长,成立当年的8个月增长近2倍;到第一期合作结束前的1987年,日配餐量增长10倍,年营业额增长26倍多,所能提供的机场餐食种类达600余种,其中西餐占45%以上。

经历了最初的快速学习,北京航食从“拿来主义”到齐头并进、到逐步过渡到依靠内生动力推进管理创新,港方派驻的管理和技术人才逐渐减少,而自主经营管理实力越来越强。进入21世纪,伴随着航空配餐业市场不断开放,竞争日趋激烈,在全行业议价能力走弱和成本刚性增加的双重压力下,北京航食逆势而上,经营业绩稳中有进,持续占有首都机场约70%的市场份额,连续服务10年以上的客户占70%,实现了38年连续盈利,累计纳税超过16亿元。

乘风

在新航程中奋楫争先

时至今日,北京航食已经拥有一支全球化的厨师队伍,成员来自瑞士、日本、马来西亚、巴基斯坦等多个国家,针对不同国家、地域的饮食习惯以及消费者差异,不断加大食品研发力度,推出中华美食、西餐、亚洲食品等各种冷荤、热食多达2500多种。而当年的小付也已经变成了老付,成为了北京航食的行政总厨,体验过北

京航食一二三期越来越大的厂房,经历了日配餐量从几百份到破10万份的增长。

为了不断提升航空餐食服务品质,2017年,北京航食建成了集产品研发、烹饪实践和厨艺交流等多功能为一体的研发培训厨房,配备了国际先进的烹饪设备、器具、食品酸碱糖度检测仪器和跟踪拍摄远程教学系统,可提供专业的厨艺研发和培训,针对餐食的味型、食材与烹饪方式不断研制创新菜品。创建了烘焙工匠创新工作室,引进国际一流设备,让“中央企业技术能手”赵和作为“领头雁”研发精品西点。通过管理升级,成为全球四家之一、内地地区首家通过FSSC 22000 4.1版认证的企业,在构建完善的航空食品安全体系的道路上迈出坚实的一步。

坚持服务生产经营不偏离的工作思路,北京航食努力将党建工作融入公司管理各环节,以创新思维联合中央党校、中共民航局党校、清华大学等知名院校专家学者开展系列党建课题研究,把管理学、行为学、心理学等知识有机融合,探寻新形势下凝聚员工精、气、神的有效途径。

作为国内同行业领军企业,北京航食参与了国家食品安全标准《航空食品卫生规范》(GB 31641-2016)的编写工作。编制完成24个章节、20万字的《安全质量手册》,覆盖航空配餐全部生产流程。完成了中国民用航空局“航空食品配餐安全运行规则和实务”研究、推进“航空食品企业应急管理方案与实务”课题项目,创建了全方位安全生产监控系统,成为内地第一家开启安检通道的航空配餐企业。北京航食与院校合作开展的智能化数据模型、生产运行控制系统、生产技术自动化升级等项目也正在进行中。近三年已累计投入1.5多亿元,陆续引进了X光异物检测机、半自动燃气型烹饪机器人、自动打蛋机等先进生产设备、配套,开展了设备、设施改造以及软件换代和管理升级。北京航食已经为迎接新时代的新挑战做好了方方面面的准备。