

# 俏江南张兰 不疯狂不成魔

□ 明心

## 艰苦岁月

18岁,张兰回到京城,拥有旗人贵族血统的她出落标致可人,走在大街上常被星探“盯上”,甚至被追赶到公车上。张兰的回答只有一个字:不。上世纪50年代原是清华大学教授的父亲,由始至终灌输给女儿的是:一定要上大学,知识就是力量。

1968年,10岁的张兰随被下放的母亲从北京来到湖北孝感,睡的是上面鸡窝下面猪圈的土炕;玩的是树上摸鸟蛋和坟头采蘑菇。“那时候特别幸福,蓝天、白云、还有狗、猫、猪、羊……当时我睡醒了伸手掏一个鸡蛋就吃了。山区里真的是与狼为舞。我在这个田埂上,那个田埂上就是狼陪着我一起走,有时候没狼了还觉得寂寞呢。”大浪浪长发,大红色衣服,神采奕奕的张兰喜滋滋地对记者描述那段疯狂艰辛却又的快乐日子。

在“外国的月亮特别圆”的

设计。里,张兰跟随舅舅踏出国门到了加拿大。“两万美金,挣够了立刻回国。”为了这个目标,张兰每天早起晚归,最多的时候一天打6份工,一双手在美发店洗过头发,在餐馆抹过桌子,甚至扛过百斤重的猪肉。“蜗居”是免费的,只要每天早上6点准时给老爷子熬好麦片,给患病的老奶奶洗身,就可以住在对台湾夫妇仅放得下一张床和一个床头柜的地下室。

2年后的圣诞节,张兰攥着第一桶金——2万美元,放弃加拿大绿卡,放弃“华人选美大赛冠军”头衔,放弃花花世界,飞回故土。

## 小女子要做大品牌

门口一座拱桥木板,两丛翠竹掩映桥边,精致的藤椅,手编的竹帘饰物,江南风情就这样展现,流光溢彩的美式酒吧,意大利式简洁的吊灯,使中式餐厅又平添了几分现代感。这是张兰聘请哈佛大学建筑系的美籍华裔设计师

设计的。回国后,张兰骑着自行车,头裹着纱巾顶着北风在北京城转了三天,在东四的街面上发现了一张出租房屋的小纸条。于是有了1991年的“阿兰酒家”。很快,张兰又开烤鸭店、鱼翅海鲜大酒楼……继而,张兰做了“不疯狂不成魔”的举动,卖掉日赚50多万的海鲜大酒楼,将9年时间变现6000万现金,创立她的中餐品牌“俏江南”,第一家分店在500强云集的国贸开张,专供当时空白的白领餐饮市场。

对美有执著追求的张兰,深谙都市白领是时尚的制造者与追随者,“美其食必先美其器”对这个人群尤为重要。“对于每一家店的装修,我是不惜代价的。”

渐渐地,俏江南与国贸齐名,很多人开始慕名而来,俏江南火了:从国贸中心开始,万泰北海大厦,到嘉里中心、盈科中心;北京、上海、成都、杭州,遍布全中国。“俏江南要做中餐中的LV”,张兰口号一出,俏江南开始进军伦敦、纽约。



## 人物背景

张兰,1987年毕业于北京工商大学企业管理专业,1989年留学加拿大,1991年从加拿大回国后进入餐饮业,经过为期十年的餐饮经验与资金积累,2000年创建俏江南公司。

俏江南公司先后在北京已签约的项目包括北京长安街的LG大厦,此大厦中俏江南占据了近5000平米,并聘请世界顶级设计大师菲利普斯达克先生设计,这一举措震惊世界,另有北京西单的置地星座项目也已正式启动。俏江南则开始尝试向更高端领域发展,开设一个世界级的高级会所及俱乐部。

俏江南有规范的厨政建设,开放式的中心厨房让顾客更加放心满意。

建议年轻人还是要多在企业里面磨难,多和企业家学习,经历企业在发展过程中遇到的方方面面的挑战,不是说每个人自己创业就是优秀的

对话 | Dui Hua

# 创业成功在于设计“智慧”

## 与团队一起做标准

主持人:您好,您讲到从创业到一定阶段要转到管理型。从您这么多年的管理经验,您有什么建议给我们?比如我们要注意哪些方面?

张兰:每个企业家在创业的时候完全靠一种精神,上海的881非常漂亮,当时我租下来非常的破,后院就是一个自行车棚子。但是创业的时候你又不舍得花太多的钱去装修,所以我又请了国际大师做的设计。这个设计里面有很多巴厘岛的材料,如果我委托建筑商去采购这些材料的话,他的报价会非常的昂贵。我觉得创业的时候,企业家要身先士卒,用你的精神、文化和言行打造企业家的文化。其实现现在的企业的文化说是老板文化,确实确实是,今天可能我不会亲自去巴厘岛采购了,也不会去巴厘岛大海啸的时候还在那忘我的采购,今天你就会想我是一个企业的掌舵人,你就会把采购制度、流程方方面面规范和标准。今天工程方面标准化,这种标准化一定是要招到曾经在专业的连锁公司做过工程的人员。但是,他要理解我们的文化,我带着他一起

做,一起做标准,一起做流程,一起把后厨的标准做出来。这种东西可能要你和团队一起建立起来,建立起来以后团队就会按照这种标准、制度流程去执行。我相信每一个企业都有这样痛苦的转变过程。

## 每天冲着太阳一个微笑

嘉宾:您好,我是外国商务女性协会的副总裁。因为您是那么成功的,也学习了,我知道这个需要很多的牺牲,特别是个人生活的牺牲。您在生活当中可能会放弃一些东西,另外的一些年放弃另外一些东西,是一种牺牲,我希望听一下您最大的牺牲是放弃什么,得到的成功是什么?

张兰:其实我们大家还是要学习时间管理。一天24小时,我现在6个小时的睡眠足够,因为我睡眠质量很好,醒了以后精神饱满。24小时减6小时还有18小时,如果你是有效地工作,你把你的工作计划好,安排好,我在周五的时候把周一开什么会,见什么人,做什么事安排好。8小时有效的工作是完全足够了。我6、7点钟的

时候女朋友这个时候给我来电话,这个时候我一定要换一波朋友,和商业没有关系的朋友。我觉得时间管理是非常重要的,其实很多人都觉得我是一个超人,其实我就是很有效地把自己的时间管理起来。因为我不是一个拖拖拉拉,磨磨蹭蹭的人。

每天我是特别快乐的一个,我第一件事就是每天早上七点起床,把窗帘拉开,太阳出来的时候我冲着太阳一个微笑。我特别喜欢阳光,一看见太阳就充满了激情,所以我早上跑步一个小时,回来以后洗澡上班,非常的精神。在工作当中我也是特别有效,不是拖拖拉拉,比如我开一个世博项目会,我提前让我的秘书把所有和这个项目有关的东西全部准备好,我会议就一个小时,我这个小时是非常有效的。有效的生活也是重要的,比如我会忙里偷闲,周六、周日和我先生一起去798画廊会朋友,喝咖啡,和一些艺术家探讨艺术方面的事。我们这次在中国美术馆还有一个俏江南的展厅,展示俏江南美食,我就是让你一进去就让你记住俏江南。现代化的有机玻璃做的楼房,楼房里面装的全部都是食物,有大料、花椒

和豆,空中吊的就是盘子。我希望通过这种设计让人们记住美食和艺术的结合产生智慧。

## 年轻人不要太急于创业

嘉宾:听张总演讲非常的过瘾,首先讲了一个故事。刚才您提到了您小时候的事情,与狼为舞,没有狼反而觉得很寂寞。现在的成功女企业家们大概有80后、90后的小孩,当时您小时候的经历和她们所处的年代不一样,怎么样用好的方式教育80、90后的年轻人。

主持人:他儿子非常的优秀,在法国留学,俏江南的兰会所有很多他儿子的艺术经验。

张兰:我们中国的媒体有一个误导,我们中国的职业经理人也好,我们今天在座职场经理人也好,不要怕家族企业这个字。其实世界500强全部都是家族企业,家族企业有一种责任。当金融危机来的时候,家族的人可以站起来。我觉得家族企业的概念,不是重要岗位全部是你家族的人,俏江南只有我张兰一个人是我们家族的。所以小飞现在正在从事他热爱的

行业,他要打造一个中国文化的五星级酒店。他认为今天中国所有的五星级酒店都是国外的,我们今天的高档消费、品牌消费,当我们买一个哈马斯包的时候也是消费的外国品牌。我们自己的企业要给中国纳税,我们要往高端品牌努力。

主持人:希望以后在座的企业家不仅可以吃到俏江南的美食,还可以拿着俏江南的包。

张兰:现在的竞争更激烈了,我觉得创业不易过早。80后、90后的年轻人不易去创业,在一个好的企业里面学习,你哪怕做秘书都可以学到很多的管理经验,这是一种潜移默化的影响。我觉得今天的中国企业家已经超越了我们前几年学习的韦尔奇。因为今天的中国企业更具挑战性。我建议年轻人还是要多在企业里面磨难,多和企业家学习,经历企业在发展过程中遇到的方方面面的挑战,不是说每个人自己创业就是优秀的。

作为一个优秀的职业经理人,能够帮助优秀的民营企业进入世界500强,你的价值会更大。所以,今天的年轻人别太急于创业。

(本文来源:首席执行官)

## 观点 | Guandian

## 制度制约与财富创造

实际上,很多状况是我们无法掌控的。比如制度。我们生存的时间和空间有很多制度上的制约。制度是必须要遵守的。但在制度框架之内,作为创业者,应该尽可能做到灵活,在合理、合法的尺度内创造财富。

当我们在市场上遇到某种不利状况时,我们已不可能改变它因为状况已现。

这时,是用消极的态度抑或是积极的态度处理问题,取决于我们的素养。若用消极的态度,只会使问题变得更糟。如果不利状况已经发生又没有其他办法可以控制,唯一能做的就是用积极的态度去思考。

任何不利状况都可以转化成商业机会。努力地坚持地保持积极态度,从积极的角度去处理问题,就可能使不利状况得以改善。

一个成功的商人,关键在于如何做到灵活。如果被过多条条框框束缚,就会看不到蓝图。比如数字,其实很多事情在数字之上,不能单用盈亏作解释。又比如成本,其实很多投资在积淀成功,不能单用支出作解释。

所以,既具灵活性——在合理、合法的尺度内创造财富,又制约自己——在法律和道德的范围之内创造财富,我们的销售额就会增长,我们的公司就能创造利润。

(纽海津)

## 成功是购买来的结果

就一个项目而言,倘若投资者没有足够的耐心,倘若没有坚定的决心,倘若没有持久的恒心,大都会放弃追求而半途而废。

因为投资者一般都知道投资的结果有二,成功或者失败。

但投资者未必都知道投资还有两个功用。

投资的两个功用,一是用资金维持现在,是为消费;二是用资金购买未来,是为投资。用于前者的投资叫成本,用于后者的投资叫资本。

知道未来与资本的关系吗,未来不是时间的日历减法,也不是账目的流水加法。未来是当下的投资所决定的。所有项目的未来都是资本——用资金堆砌未来,用人才构筑未来。

投资者对未来想拥有什么,就要把资金和人才用到什么地方。

环视财富世界,那里一切的成功,都是有来路的,都是投资者一路购买来的结果。

您今天开始的购买,决定了您明天将拥有什么。

未来的成功需要投资者有足够的耐心、坚定的决心、持久的恒心。

(纽海津)



# 快乐的铁板烧 传奇的总厨

他做过足球运动员,在职业联赛的绿茵场上驰骋拼杀;他单身匹马独闯东瀛,二次创业学习厨艺;他才华横溢,在央视的舞台上一展歌喉。如今,孙兆林担纲金铂麟会所的行政总厨,带领他的团队,打造出京城最大的法式铁板烧餐厅,为商务精英人士上映了一部美生活的大片。

## 激情足球 VS 快乐铁板烧

“我希望让全场的观众都因我的表现而开心快乐。可以说足球教会了我如何制造快乐、享受快乐。现在,我努力把这份快乐传递给前来金铂麟就餐的每一位客人。”

第一眼见孙兆林时,根本没往总厨那儿想。他由里到外都透着艺术家的气质,高雅而大气,亲和十足。

8岁开始,孙兆林就奔跑在绿茵场上。从少年队、青年队,一直踢进大连队,与高峰、李明、韩文海、魏益民等队友并肩驰骋,创下上场百余次、进球近百个的骄人战绩。

“当一个好的足球运动员,仅有球技和拼劲是远远不够的,最重要的是要有激情。”回忆起12年的足球生涯,孙兆林显得很开心。“面对那么多的球迷,每次上场,我都怀着一份快乐的心情、一种昂扬的激情,踢好每一个球,把握好每一次进球的时机。我希望让全场的观众都因我的表现而开心快乐。可以说足球教会了我如何制造快乐、享受快乐。”

金铂麟把铁板烧灶台搬进了所有23间包房里,大厨在现场给客人烹制

各种美食。这是一种有听觉享受的饮食方式,厨师的表演让面前滚热的铁板发出滋滋的声音,相当撩拨食欲。“客人们都非常喜欢这种方式,还给它起了个名字,叫‘快乐铁板烧’。”

孙兆林给我举了个例子。一位老总受商业伙伴的邀请来金铂麟就餐,大气、敞亮、舒适的就餐环境和清淡、可口、高品质的菜品让这位老总非常满意,尤其是这里独特的铁板烧,更让他乐不可支。每过一星期,他便把家族的二十多口子人都带到金铂麟,他的爱妻庆祝生日也安排在了这里。“那一天可真热闹,孩子们更是兴奋得不得了,大家争着自己动手来烧烤。那种快乐的情绪,连我们的员工都被感染了。”

## 独闯东瀛 VS 秘制酱汁

“我们的秘制酱汁有十余种,可以



满足不同的口味,但每一种都称得上是精品。”说到金铂麟的酱汁,深得日本大师真传的孙兆林一脸的得意。

当年,在告别足球生涯后,毅然东渡日本,学起了厨艺。

初到异国他乡,孙兆林面临的最大挑战就是语言上的障碍。这点事还真难不倒这位东北大汉,他每天早早起来,提着个小录音机,找个没人的地方,就跟着录音音念了起来。尽管很用功,但还是免不了要出点笑话。

一次,日本厨师长用日语喊了声“拿来”,孙兆林没听懂,迟疑了一下,赶紧上去一个圆白菜。厨师长生气地把圆白菜扔了回来。说时迟,那时快,有

着深厚足球功底的孙兆林,迅捷地用头把那棵圆白菜又顶了出去。这一顶,惹得厨师长和在场的每一个人都笑了。

孙兆林的热情、真诚和他的多才多艺、妙趣横生打动了厨师长,他毫无保留地把自己的绝活——传授给了孙兆林,尤其是秘制酱汁的调配方法。

铁板烧分法式、日式、台式三大类型。金铂麟是法式的,但汲取了日式铁板烧的精华。铁板烧讲究的不仅仅是自定口味,现做即食,美味、新鲜、直观大方,更多的享受是视觉盛宴。

所以,各家铁板烧都在酱汁上下足了功夫。而金铂麟的酱汁,做法独一无二,不仅口感好,增加香味,还在色泽、外观上刺激食客的味蕾,令人不禁食欲大动。应该说,在京城铁板烧中,可谓拔得头筹。

## 央视炫才艺 VS 法式大餐

“法式的讲究浓郁,日式的则清淡,本是一对矛盾体,我们却把它们融合在一起,客人享用起来感觉非常美妙,这也是金铂麟的魅力所在。”

孙兆林是个多才多艺的人,2007、2008年,他两度登上中央电视台梦想剧场的舞台,边模仿杨坤的《无所谓》、《那一天》,边划起萝卜花。极富张力的演唱,加上美轮美奂的厨艺展示,不仅赢得全

场亚军的殊荣,还招来现场观众的喝彩,几位年轻的女大学生,顾不上正在录像,竞相跑上舞台争抢孙兆林手中刚刚刻完的萝卜花。无论走到何处,孙兆林都能成为焦点。即使在梦舟足球队里,他的风头都不逊于那些当红的明星。这,缘于孙兆林的谦和、幽默和豁达——他能把会踢、不会踢球的人,都带入到快乐的足球世界中,白岩松、黄健翔、孙楠、毕福剑,以及过世的罗京,都曾是他梦舟明星队里的“铁杆”球友。

孙兆林把他的才艺也带进了金铂麟。

法国人一向以善于吃而闻名,法式大餐至今仍名列世界西餐之首。法式菜肴加工精细,烹调考究,被喻为最能表现厨师的内涵,每一道菜对厨师而言,都是一项艺术的创作。金铂麟不仅在规模上是京城最大的法式铁板烧餐厅,菜品上也称得上是最有品位的。这与孙兆林密不可分。

“法式的讲究浓郁,日式的则清淡,我们把这两者口感结合在一起。奇怪吧,本是一对矛盾体,我们却把它们融合在一起,客人享用起来感觉非常美妙,这也是金铂麟的魅力所在。”

我向孙兆林提出能不能向消费者推荐几道金铂麟的拿手菜,孙总笑了,“道道都精彩,不信就亲自品尝一下吧!”