



在赤壁这片充满历史底蕴与现代活力的土地上,有一位女性以其坚韧不拔的意志、勇于担当的精神和无私奉献的情怀,书写了一段从下岗女工到行业楷模的传奇人生。她,就是2024年全国五一劳动奖章获得者、赤壁市穗丰园酒店创始人廖华清。

下岗职工的帮扶人

1995年3月18日,对于廖华清来说,是难忘的一天。

这是她下岗在家的第一天,也是她人生经历中最漫长的一天。她和早先失业在家的丈夫,在家里整整呆了一天,粒米未进。她的大脑一片空白,不知道人生要走向何方。

晚上,儿子从幼儿园回家,第一句话就是:“妈妈,我要吃饭!”看着冰冷的灶台和饿得发慌的儿子,那一刻,廖华清内心的坚毅和刚强被激发起来。

“不仅仅是儿子要吃饭,我们全家都要吃饭呀!”说起往事,廖华清依然眼底泛红。

在亲朋好友的支持下,廖华清筹措一万多元,靠着丈夫的一点修理技术,开了一间摩托车

修理店,并从银行贷款购进摩托车进行销售。但市场的残酷竞争,让他们最终亏损出局。

在经历了初次创业的惨痛失败后,她逐渐学会了思考,决定从自己熟悉的领域做起。

凭借自己以前在粮食部门当营业员卖米的经验,1996年5月,廖华清租了一间小门店开始卖米。

为了采购到质优价廉的大米,她有时候几天都不能回家。白天收集货源,晚上加工大米,饿了吃自带的干粮,渴了喝自带的白开水。押货回家时,面对全身的糠灰和蚊子叮咬的鼓包,丈夫几乎认不出她来。但艰苦的劳动换来了成功的喜悦,米店生意渐渐步入正轨。

1997年,廖华清原单位开办的酒店亏损严重,对外承包。面对这家濒临倒闭的酒店,廖华清勇敢地接了下来。

刚开始时,她既是承包人,又是采购员、服务员、收银员。天不亮时,她就要去采购新鲜的食材;晚上最后一拨客人走后,她要打扫卫生、整理账目。等到躺下来,已是夜深人静,睡眠时间不足6个小时,浑身腰酸背痛。但她都咬着牙坚持了下来。

在经营的过程中,她恪守“诚信经营、客户至上、货真价实,童叟无欺”的理念,时时刻刻为客户着想,让客户满意。凭借菜品好、服务好、干净卫生,穗丰园逐渐赢得了客户的口碑,生意蒸蒸日上。2004年,廖华清被授予“全国再就业优秀个人”荣誉称号。

2011年,廖华清看到旅游业势头正劲,又

塑美食名片 写奋斗人生

——记全国五一劳动奖章获得者、赤壁市穗丰园酒店创始人廖华清

本报记者 贺春音 通讯员 陈慧君 阮玉洁

投资创办了尚一特连锁酒店蒲圻饭店。

廖华清深知下岗的痛苦和再就业的不易,始终将帮助困难下岗职工作为自己的责任和义务。在酒店招聘时,总是优先录用下岗职工,加强对他们的职业培训,提升他们服务技能,生活上给予充分的关心。工作之余,她还经常向他们分享自己的创业经验,鼓励和支持他们进行创业。

2020年新冠肺炎疫情期间,廖华清作出了“不减员、不降薪、不欠薪”的承诺。尽管酒店停业两个多月,造成了巨额损失,但她仍然通过银行贷款,向全体员工发放了工资,保障了他们的生活。

据统计,近30年的时间里,廖华清的酒店累计吸纳了1000余名下岗职工、待业青年就业,多人成长为行业的管理人才,其中30余人自主创业,成为老板。说起廖华清,员工们都心怀感恩:“没有廖姐当初的帮扶,就没有我们的今天。”

行业发展的带头人

2021年,廖华清积极响应商务主管部门号召,联络酒店餐饮行业同仁,成立了赤壁市烹饪酒店行业协会,当选为会长。

在廖华清的带领下,赤壁市烹饪酒店行业协会积极发挥作用,推动行业自律和健康发展。她组织协会成员外出学习,引进先进的管理理念和技术;她倡导诚信经营,防止恶性竞争,维护了行业的良好秩序;她定期组织业务

自查,对发现的问题及时整改,行业服务水平和竞争力都得到了显著提升。

廖华清还积极推动行业人才培养。她带领协会承担了两届“楚大厨”培训活动,培训学员420名,为赤壁市餐饮行业输送了大量的人才。

为了擦亮“赤壁美食”这张名片,廖华清带领协会成员挖掘和传承赤壁的饮食文化,创新菜品,提升品质,在各类比赛中屡获佳绩。2021年12月,协会推荐的3道菜获得“我最喜爱的咸宁味道”,3名会员获得咸宁市优秀厨师及五一劳动奖;2023年咸宁市烹饪技能比赛获“团体二等奖”,其中3道菜品获评为“咸宁匠心美食”;2024年有4家餐饮酒店荣获省烹饪协会颁发的奖项,分别是最具人气品牌餐饮、楚菜宴会餐饮品牌企业、楚菜地标美食餐饮名店、楚菜金厨奖。

如今,“赤壁美食”已经成为一张亮丽的城市名片,吸引着越来越多的游客前来品尝。

公益事业的热心人

除了关注下岗职工的生活和就业,廖华清还积极参与各种公益活动。

她深知教育的重要性,因此,她将捐资助学作为自己公益事业的重点方向之一。每当得知有学生因家庭经济困难而面临辍学时,她总是毫不犹豫地伸出援手,慷慨解囊。她的善举如同一股暖流涌人困难学子的心田,让他们感受到了社会的温暖和关爱。多年来,她先后

资助了数十位学生完成学业、实现人生梦想。

“廖阿姨,我进学生会了。”“廖阿姨,我入党了。”“廖阿姨,我当上老师了。”“廖阿姨,我考上公务员了。”“廖阿姨,我现在在深圳上班,工资待遇不错。”……

廖华清的书桌里,珍藏着多封受助学生的来信,向她报告学习、工作状况,分享生活中的美好。“每次看到孩子们眼里的光,就觉得自己做了一件了不起的事。”她动情地说。

现在,书信已被微信信息所取代。逢年过节,廖华清还会收到祝福信息,还有来自远方的鲜花和礼物。

廖华清同时积极参与各种公益活动。她捐款捐物、慰问受灾群众和困难家庭;她深入社区、关心孤寡老人和残障人士的生活状况;她响应政府号召、参与公益项目和志愿服务活动……她的善行义举,如同点点星光汇聚成璀璨光芒,照亮了需要帮助的人们前行的道路。

此外,她还带领烹饪酒店行业协会的成员共同参加公益事业,展示了协会会员的爱心和社会责任。

“劳动创造幸福,奋斗成就梦想。我将继续践行劳模精神,服务赤壁百姓,引领行业发展,积极回报社会,为赤壁的高质量发展贡献自己的力量。”廖华清坚定地说,胸前的“全国五一劳动奖章”熠熠生辉。

廖华清,这位孜孜不倦的奋斗者,将书写更加美丽的人生。

专注二十年 加工“一朵花”

——记湖北产业工匠人才、湖北八月花食品股份有限公司研发总监刘忠

本报记者 贺春音 通讯员 陈慧君 阮玉洁



从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他20年“死磕”这朵小黄花,让公司成为湖北省林业产业化省级重点龙头企业、省农业产业化重点龙头企业、省高新技术企业、省科技型中小企业,他本人也被评为湖北产业工匠人才。

把小黄花做成大产业

20世纪90年代初,在咸宁国营五金公司上班的刘忠随着“下海潮”,来到一家中外合资面粉企业,成为销售人员。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,

成本不能再降,质量也要有保证,唯一能

做的,就是改进技术。在请教了相关专家后,

刘忠一头扎进车间,开始无数次的技术实验。

改进技术后生产出来的桂花酱,色泽金

黄,味道清甜,糖、水、花完美融合,深受客户喜

爱,成为餐饮调料这个细分市场的销售冠军。

刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年,从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,

成本不能再降,质量也要有保证,唯一能

做的,就是改进技术。在请教了相关专家后,

刘忠一头扎进车间,开始无数次的技术实验。

改进技术后生产出来的桂花酱,色泽金

黄,味道清甜,糖、水、花完美融合,深受客户喜

爱,成为餐饮调料这个细分市场的销售冠军。

刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年,从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,

成本不能再降,质量也要有保证,唯一能

做的,就是改进技术。在请教了相关专家后,

刘忠一头扎进车间,开始无数次的技术实验。

改进技术后生产出来的桂花酱,色泽金

黄,味道清甜,糖、水、花完美融合,深受客户喜

爱,成为餐饮调料这个细分市场的销售冠军。

刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年,从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,

成本不能再降,质量也要有保证,唯一能

做的,就是改进技术。在请教了相关专家后,

刘忠一头扎进车间,开始无数次的技术实验。

改进技术后生产出来的桂花酱,色泽金

黄,味道清甜,糖、水、花完美融合,深受客户喜

爱,成为餐饮调料这个细分市场的销售冠军。

刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年,从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,

成本不能再降,质量也要有保证,唯一能

做的,就是改进技术。在请教了相关专家后,

刘忠一头扎进车间,开始无数次的技术实验。

改进技术后生产出来的桂花酱,色泽金

黄,味道清甜,糖、水、花完美融合,深受客户喜

爱,成为餐饮调料这个细分市场的销售冠军。

刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年,从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,

成本不能再降,质量也要有保证,唯一能

做的,就是改进技术。在请教了相关专家后,

刘忠一头扎进车间,开始无数次的技术实验。

改进技术后生产出来的桂花酱,色泽金

黄,味道清甜,糖、水、花完美融合,深受客户喜

爱,成为餐饮调料这个细分市场的销售冠军。

刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年,从2005年4月30日创办咸宁八月花食品有限公司(现湖北八月花食品股份有限公司)至今,刘忠在桂花精深加工领域耕耘了20年。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

尽管收入比以前翻了几倍,但刘忠始终思念着咸宁这片土地,想回到这个充满桂花香的家。

他从面粉的销售中,了解到食品加工市场有着良好的发展前景,而食品原料这个行业在咸宁还是一片空白。

1993年,刘忠靠着攒下的一点积蓄和亲戚朋友的借款,开了家食品原料专营店,生意顺风顺水。

2013年,八月花进入桂花露酒这个赛道,