

陈海洋

徐州小康人家品牌创始人陈海洋：

在彭城七里 做“活”一口老味道

本报记者 郑微

陈海洋是小康人家徐州菜品牌创始人。

1992年，16岁的陈海洋从老家来到徐州户部山，开启了自己的餐饮生涯。他的第一份工作，是在户部山土山酱菜店当学徒。谁也未想到，当年早点摊上勤恳劳作的少年，数十年后深耕本土餐饮领域，将“小康人家炒鸡连锁店”打造成老字号品牌，更探索出一套适配新时代的餐饮数字化运营新模式。

30多年来，陈海洋亲眼见证户部山从老街巷蝶变为承载徐州千年文脉的“活态博物馆”。由他一手创办的“小康人家”，深深扎根于这片文脉沃土，坚守传统技艺、紧跟时代步伐；而底蕴深厚的历史街区，也持续为老字号赋能，让代代相传的老手艺，在新时代焕发鲜活烟火气。

文化融进菜里 老技艺孕育新灵魂

彭城七里串联起徐州千年历史根脉，戏马台、户部山沉淀着浓郁的楚汉底蕴与市井烟火，为像陈海洋这样的本土餐饮从业者，打造出得天独厚的文化发展土壤。

在陈海洋看来，烹饪从不止于简单的翻炒和调味，更要将徐州的历史故事、深厚饮食文脉，融入每一道菜品、每一桌宴席，这也是小康人家多年坚守的经营内核。

品牌始终秉持“大同世界、小康人家，百年非遗、五代传承”的发展理念，五代师徒薪火相传的技艺，早已融入品牌发展的基因和血脉。陈海洋介绍，从第一代特一级烹调师尹玉考，到第二代王传礼、王献立，第三代宋开炳，再到陈海洋自己，如今其子陈子浩接续接力、传承技艺，五代人一脉相承、坚守初心，严守徐州菜正宗技艺，守住本土味道的根与魂。

多年来，陈海洋始终为团队强调小康人家的“四味”经营宗旨，成为品牌立身之本。陈海洋解释道：所谓家味，即以亲情化服务待客，让食客进店如归家；鲜味，则是依托明厨亮灶、明档点菜模式，坚持现点现做，食材新鲜可视、品质透明可控；时味，恪守“不食不时”的饮食智慧，甄选当季的新鲜食材；湖味，则精选微山湖、云龙湖等水域优质水产，还原地道河湖鲜香。

一道道菜品的背后，是匠心坚守，更是对本土饮食文化的生动传承。

深耕本土菜系的同时，陈海洋深挖彭城楚汉历史，让菜品有滋味更有故事。两千多年前，西楚霸王项羽定都彭城，虞姬创制的“龙凤宴”流传千年，辣子鸡便是其中经典菜品。依托这段历史典故，陈海洋创新打磨出特色菜品“霸王虞香鸡”，凭借独特风味与文化底蕴斩获“苏超”苏菜特金奖。此外，他研发的东坡肉拿下全国苏菜大菜创意奖，彭城炒鸡斩获争霸赛金奖，吊地瓜、雉羹成功入选扬州大学非遗展示推荐菜。

每一道获奖菜品，都是非遗技艺的传承，更是彭城千年饮食文化的鲜活载体，让食客在唇齿鲜香间，读懂徐州的饮食文化与城市底蕴。

多元创新经营 主动求变闯新路

不少人好奇小康人家长久红火的经营秘诀。对此，陈海洋始终认为，老字号生存发展，手艺要守，思维也不能老，“唯有主动求变，才能扎根市场、长久立足。”

早在行业发展前期，陈海洋便跳出单一堂食模式，布局多元化经营赛道，率先推出特色卤菜、传统点心、秘制酱菜、腌制半成品等多款伴手礼与礼盒产品，采用真空包装工艺，兼顾口感与便携性，每逢节庆期间礼盒产品销量火爆。

善于变通、主动破局，是小康人家的突围关键。回想2020年，在餐饮市场承压之际，小康人家就是依托线上外卖、抖音直播拓宽销路，单店日销售额最高可达2万元，稳稳守住经营基本盘。

近年来，品牌持续创新线下模式，陈海洋又开始在门店外摆摊售卖餐食，精准对接周边居民消费需求，不断拓宽客源渠道、激活经营活力。

多元渠道布局，是品牌稳步发展的核心优势。陈海洋告诉记者，如今小康人家已实现全平台线上布局，美团、大众点评、抖音、视频号、小红书、高德地图等主流平台全覆盖，配备专属运营人员，同时联动专业运营团队，精细化做好线上推广、引流获客。

值得一提的是，陈子浩深耕传媒领域，专职负责品牌推广与新媒体营销，凭借其敏锐的网感与年轻化的运营思路，为企业品牌线上发展注入了全新活力。

除了卖菜，陈海洋还做了一件挺“潮”的事，他创新推行员工入股模式，面向店长、厨师长等核心骨干开放自愿入股通道，实行保本分红机制，门店亏损由品牌承担，盈利则全员共享分红红利。目前，门店超两成核心骨干持股，搭配完善的绩效管理体系，真正实现人人有动力、个个是“主角”。

在技艺传承与团队提升上，陈海洋坚持“请进来辅导，送出去学习”，常态化组织员工前往胖东来等优质标杆企业学习，对标先进的服务标准、管理体系，补齐自身短板。

向内坚守本土本味，向外吸纳先进理念，持续学习、不断精进，成为小康人家恒久的发展准则。

数字转型赋能 老味道跑出新速度

在不少传统餐饮从业者看来，老字号踏实做好菜品即可，数字化运营是“花架子”，但深耕行业数十年的陈海洋，有着截然不同的远见与认知。

早在十年前品牌规模化转型之际，陈海洋便率先布局数字化体系，搭建完善的产品数据库，为门店每一道菜品赋予专属“身份证”。菜品精准配比、食材溯源信息、市场销售份额等各类数据，全部纳入后台实时动态监控、智能分析管理。

标准化、数字化的管控模式，彻底解决了传统餐饮味道不稳定、出品不统一的痛点。每一道菜品的用盐数、用油数、烹制火候与时长，全部细化为精准数据、形成统一标准。无论食客何时到店消费，无论后厨厨师如何轮换，菜品口味始终稳定正宗、不走原样，真正实现了标准化出品、品质化经营，且全程坚守手工制作，绝非预制菜加工。

年近50的陈海洋，始终保持终身学习的心态，深耕餐饮一线的同时，坚持钻研数字化运营、连锁化管理知识，将所学的内容，全面落地应用于门店日常经营、品牌推广、团队管理，让传统老餐饮适配新时代、拥抱新流量。

彭城七里的建设更新，为老字号数字化转型、年轻化发展提供了绝佳契机。街区深度融合千年文脉与现代商业，汇聚海量游客与年轻消费群体，让深藏街巷的非遗徐州菜、老字号老味道，突破地域局限，被更多人看见、被更多人喜爱。

从早点摊学徒，到深耕本土的非遗饮食传承人；从一间街边小店，到3家直营门店，30余载餐饮深耕，让陈海洋深谙老字号发展之道。在他心中，老字号的“老”，从来不是固步自封的老态，而是扎根初心、老树发新芽的底蕴。

坚守传承不忘本，创新求变不止步。在彭城七里的烟火街巷中，陈海洋持续深耕徐州菜、活化老味道，让千年彭城饮食文脉代代相传、生生不息。

本报记者 刘霄宇 摄

掌柜的“新”事

扫码看视频



老字号餐馆烟火升腾，传统美食焕新迎客。