

从灶台学徒到餐饮标杆 苏海东在雪域高原书写匠心担当

从1999年怀揣梦想进藏创业,到深耕餐饮行业二十余载铸就本土知名品牌;从潜心钻研技艺的餐饮匠人,到履职为民的政协委员、营商环境监督员;从白手起家的创业者,到心怀大爱的公益践行者,西藏福瑞德餐饮管理有限公司董事长苏海东,以党员初心坚守实业,以匠心精神传承技艺,以委员担当服务民生,以赤子情怀扎根高原,在雪域高原书写了新时代民营企业与政协委员的责任与风采。

文/记者 次吉 图/记者 贡曲罗杰

匠心守艺二十余载 师徒相授薪火相传

1999年,苏海东怀揣创业梦想与对餐饮事业的热爱,踏上了西藏这片热土,从此与高原餐饮结下不解之缘。初到高原,他从一家兰州拉面馆起步,在烟火缭绕的灶台前潜心钻研,在实践中摸索适配高原的餐饮经营之道。“高原地理环境特殊、饮食需求多元,想要留住食客、站稳脚跟,既要守住传统味道的根,也要贴合当地群众的饮食习惯。”苏海东说。

随着经验积累与口碑积淀,苏海东的餐饮事业稳步迈进。2006年,他正式

创立福瑞德岐山农家总店,完成了从个体小店向品牌化餐饮的重要转型。2019年,西藏福瑞德餐饮管理有限公司正式成立,企业自此走上标准化、连锁化、规范化发展道路。作为企业创始人与技术带头人,他始终秉持“老味道不能丢,新口味要跟上”的理念,亲自带领团队研发改良菜品,将西北风味与高原特色巧妙融合,先后有6道创新菜品入选地方特色美食名录,让传统美食在雪域高原焕发新的生机。

在经营管理上,苏海东坚持品质为

先、安全为要,牵头推动建立“统一采购、统一加工、统一配送、统一标准”的连锁运营体系,从源头把控食材质量,从严落实卫生规范,用严谨细致的管理守住食品安全底线。在他的严格要求下,旗下多家门店先后获评“食品安全示范单位”。

从业二十余载,苏海东始终坚守工匠精神,更不忘技艺传承的使命。他大力推行“一对一带徒制”,坚持亲自授课、言传身教,把刀工技巧、火候把控、菜品研发、后厨管理等经验,毫无保留

地传授给徒弟。十余年间,他先后培养出30余名厨师长与技术骨干,其中12人成长为公司高级技师,在团队内部形成了比学赶超、互帮互学的良好氛围。

即便已是企业负责人,苏海东依旧保持着一名厨师的初心本色。每天开店之前,他都会准时出现在后厨,检查食材备料、环境卫生、出品准备,始终扎根一线、以身作则。从灶台前的学徒,到带领上百人团队的行业领军人,他用坚守与实干诠释着新时代劳动精神,用匠心与专注树立起行业标杆。



政协委员建言为民 营商监督助力发展

2021年,苏海东当选拉萨市城关区第十届政协委员;2025年,他被任命为拉萨市营商环境监督员。双重身份,承载着双重责任,也让他在深耕餐饮事业的同时,多了一份为民发声、助力发展的使命担当。他始终牢记“人民政协为人民”的宗旨,立足餐饮行业、扎根基层一线,把群众的呼声与企业的期盼带上履职平台,坚持深入一线,贴近群众,经常走进门店后厨、社区街巷、行业协会开展实地调研。

苏海东聚焦群众关心、社会关注的热点难点问题,重点围绕食品安全监管、餐饮行业高质量发展、小微企业扶持、就业

创业保障、城市便民服务提升等内容,认真倾听诉求,细致梳理问题,扎实研究对策,把基层最真实的声音转化为提案建议。截至目前,累计收集社情民意16条,提交提案5件,用实际行动履行委员职责。其中,《关于精准赋能西藏餐饮行业高质量发展 助力稳增长惠民生的提案》立足西藏实际,提出了针对性强、操作性高的发展建议,被列为重点提案,得到相关部门高度重视并推动落地实施,为西藏餐饮产业规范化、规模化、品牌化发展提供了重要参考。

作为营商环境监督员,苏海东充分发

挥餐饮行业代表的优势,主动搭建政企沟通桥梁。他积极走访各类中小微企业,深入了解经营过程中的堵点、难点、痛点,及时向政府部门反馈企业诉求,提出优化建议,以监督促提升、以建言助发展,助力拉萨营商环境持续改善,为市场主体健康发展营造更好氛围。

苏海东坦言,政协委员不仅是一份荣誉,更是一份沉甸甸的责任。无论是在会议室建言献策,还是在基层一线倾听民意,他始终保持务实作风,不说空话、不做虚功,用接地气、有温度、有效的履职行动,展现了一名基层政协委员的责任与担当。

记 | 者 | 手 | 记

凝聚餐饮队伍 守护雪域舌尖上的美好

餐饮是舌尖上的艺术,更是时光沉淀的匠心;履职是肩上的责任,亦是扎根高原的深情。从灶台学徒到餐饮企业负责人,从行业标杆到政协委员、营商环境监督员,苏海东自1999年进藏以来,二十余载深耕雪域餐饮,以匠心守味、以技艺传承、以履职为民、以公益暖心,在平凡岗位上书写了新时代奋斗者的不凡篇章。

日复一日,苏海东在刀工、火候、调味上反复打磨,在食材搭配、菜品呈现上不断摸索,将传统风味与当地需求深度融合,让地道美食在雪域扎根生长。而在他的身上,我们看到的不仅是对技艺的执着,更有倾囊相授的担当。

“不论多忙,苏师傅每月都会抽出时间亲自授课,从刀工火候到菜品搭配,毫无保留地传授经验。”学徒们的话语,道出了他对行业后辈的悉心培育。也正是这份无私与坚守,让他的团队技术水平稳步提升,人员稳定性远高于行业平均水平,凝聚起一支有温度、有技艺、有凝聚力的餐饮队伍,共同守护着雪域舌尖上的美好。

扎根高原情系故土 以公益初心反哺雪域家园

对苏海东而言,西藏早已不只是创业之地,而是割舍不断、情深意重的第二故乡。自1999年踏上这片土地,他便扎根雪域、情系群众,与当地群众同心相融、携手共进,在企业发展壮大时,始终坚持诚信经营、依法纳税,积极带动就业、助力增收,主动回馈社会。多年来,他带领企业从一家小餐馆发展成为区域连锁餐饮品牌,累计带动就业60余人,助力群众增收490万元,上缴本地税收20余万元,用稳健发展为地方经济社会发展贡献力量,成为本土餐饮行业诚信经营、带动就业的示范标杆。

致富思源,富而思进。苏海东始终心怀感恩,坚持用爱心与行动温暖高原,公益之路一走就是二十余年。自2005年起,他便持续关注困难群体,从个人零星帮扶,到系统化参与公益行动,初心从未改变。多年来,他累计捐款捐物价值超过20万元,2022年被录入家乡“乡贤名录”,从餐饮匠人到公益先锋,他用大爱书写着企业家的社会担当。

凭借精湛的技艺与突出的行业贡献,苏海东屡获殊荣。2018年荣获中国烹饪协会第28届厨师节“中华金厨奖”“注册中国烹饪名师”称号;2019年被评为西藏餐饮行业“十大领军人物”等。与此同时,

他还担任西藏自治区烹任餐饮饭店业协会副会长、西藏青年企业家商会常务副会长等职务,积极推动行业交流、技艺创新与文化传承,成为高原餐饮匠心传承的标志性人物。

从匠心守艺到履职为民,从扎根高原到反哺社会,苏海东以党员初心、匠人的恒心、委员的责任心、企业家的爱心,在雪域高原书写了一段平凡而不凡的奋斗故事。提及未来,他表示将继续坚守高原、笃行不怠,以技艺传承行业文脉,以担当服务地方发展,以爱心温暖更多群众,在雪域高原续写新时代奋斗者的动人故事。