

小烧饼机,成了创业“加速器”

菏泽转炉烧饼机发明者李良景,借助创新优势发展加盟店500多家

文/片 本报记者 李凤仪

菏泽大烧饼作为本土小吃,多用烧饼炉子直接用煤炭烤,在制作上需要一定经验而且效率比较低,也成了烧饼加工制作的瓶颈。而转炉烧饼全程机械化改变了传统烧饼制作工艺。

发明转炉烧饼机的人就是牡丹区安兴镇的李良景,今年42岁的他曾当过钳工和汽车、家电维修工,后在济南打工,掌握了一定的技术。回到家乡后历时一年研制出转炉烧饼,目前在山东、河南、河北等地“加盟店”已有500余家。伴随着创业,打假维权之路又让李良景非常苦恼,市场假冒产品对真正品牌的冲击,使他发明创造的激情减少了很多。

发明

梦中醒来打磨细节

3月7日,记者来到位于

双河路的李良景转炉烧饼厂房,其实就是一个农家院,电焊机轰隆隆的声音中,六七个工人在忙碌着。“我现在有两个厂区,一月能做出70台转炉烧饼机。”李良景说,就这还是供不应求,很多人要买到转炉烧饼机只能提前预定。

“吃饭时经常会突然停下,去研制打磨一些细节。有时想通一个道理,高兴得跳起来。”李良景的转炉烧饼机虽然已经研制出两年,但是他对研制的那

段过程还是记忆犹新。李良景为了完善一个细节,有时从梦中醒来披衣起床,在客厅里又是切割又是电焊,刺耳的声音让家人烦躁不安。没有头绪时,他就跑到小商品市场,从锅碗瓢盆中寻找灵感。

功夫不负有心人,李良景凭着自己上过两年技校的基础和在汽修厂打工的经验,终于研制出转炉烧饼机,改变了传统吊炉烧饼效率低、易烫手、劳动强度大、饼底结炭、凉后变硬等缺点。

创业

发展加盟店500多家

发明成功后,李良景为不想让自己的发明成果置之高阁,开始走上创业之路,为了保证所有的转炉烧饼都是一样好吃,凡是买李良景转炉烧饼机的客户,都实行加盟店,李良景转炉烧饼机连技术、经验一并传授,并且进行后期回访。

目前,李良景的转炉烧饼加盟店已经发展500多家,分布在山东、河北、河南等地。其中仅菏泽市就有上百家转炉烧饼加盟店。李良

景在后期回访中更是一次次改造技术,转炉烧饼工艺日臻成熟。

记者在菏泽三中对过看到一家转炉烧饼加盟店。“康庄的的老客户非常认可俺家的转炉烧饼。”店主冯玉凤表示表示,每天的生意都不错,现在忙不过来,专门雇佣了一个人手,每天中午去康庄服装市场去送烧饼。

像冯玉凤这样的店,菏泽市区有四五十家,都是家庭作坊式小店,分布

打假

维权成本高也很苦恼

然而,李良景的创业之路并不容易,因为他发现自己研制转炉烧饼成功后,市场上很快出现仿冒转炉烧饼机,并且比他销售的价格还要便宜,但是制作出来的烧饼味道不一样。这让很多人对李良景的转炉烧饼机产生误解。

“由于假冒转炉烧饼机出现,导致很多人误以

为转炉烧饼并不好吃。”李良景说,去年9月份,一客户花六千多购买了仿冒炉子,使用了两个月,故障频出被弄得焦头烂额,无奈之下五千元转让了。

“巨野县董官屯镇有家仿冒我的炉子卖,扰乱了市场秩序,我一气之下进行上诉。”进行维权让李良景有时很苦恼,他表示这件事情从立案到法院进行强制执行,整个过程用了将近一年时间,而那家假冒店提前关门了。

“现在假冒转炉烧饼都快赶上真的转炉烧饼了。”李良景对这些假冒的转炉烧饼很苦恼,但是无可奈何。因为这些假冒炉子扰乱了市场秩序,李良景担心再过两年,转炉烧饼市场真是不行了。



▲李良景正在厂房中焊接零件。

未来

打算研制面泡油条机

走在大街上,李良景开始对菏泽风味小吃面泡感兴趣了。他发现,面泡的传统做法是一个人做一个人炸,需要两个人同时操作,就开始琢磨怎么更节省人力,让一个人能够同时进行。

“炸面泡的原理和炸油条是相通的,现在基本思路已经有了,一直没有精力去研制。”李良景还有一层担心,他怕自

己辛苦花半年时间研制出来面泡机,上市不到一月假冒的又出现了。

烧饼、面泡、油条……它不只是延续了一个成年人对童年美食的怀念,更承载了发明人李良景的创业梦想,他研制成功后并没有束之高阁,而是把发明成果转化成经济效益,带动了成千上万的人创业就业。

海盟速递

诚招各县区、乡镇街道代理商

全国免费电话: 400-080-6369
菏泽分公司: 李经理 15905305683

遗失声明

★曹县育鑫养猪专业合作社法人营业执照正本(号:371721NA000006X)丢失,特此声明。

★赵延瑞毕业证(号:10438120070600250,潍坊医学院,04级临床医学系)丢失,特此声明。