

编者按

今年,“大众创业、万众创新”被写入《政府工作报告》,引发新一轮创新创业潮。在我们身边也不乏这样的创业典型,即日起,本报推出“创业故事”栏目,分享创业者的故事,启迪创新思维,让发生在我们身边的真实案例给你带来启发。如果你有好的创业故事,或在创业中遇到什么难题,也可以与本报取得联系,电话:6879060。

小小馒头房做成15家连锁店

“70后”卖馒头干出大名堂,如今成立快餐公司进行多样化经营

本报记者 柳斌 实习生 张茜



创业故事

一个馒头能做成多大的事业?对于高中毕业的初汉青来说,他怎么也没有想到在自己的努力经营和管理下,一个当初设在村里的馒头房变成了拥有15家连锁店的烟台老岚食品有限公司。虽是预料之外,其实也在情理之中,因为他有一颗把馒头做成大事业的创业之心。

不做电子操作工,创业从卖凉皮开始

“创业没有那么简单”,初汉青对此感受颇深。虽然他现在已经是拥有15家连锁店和一家快餐公司的总经理,但大家想不到的是,他的创业是从卖凉皮开始的。

1996年,19岁的初汉青高中毕业后,成为一名电子操作工,“好像我天生就是要去创业的,虽然工作稳定收入也不

错,但工作一年半后,果断辞了职回家创业。”初汉青说。

初汉青最开始卖凉皮。洗面筋经常洗到后半夜,有时候一天卖不出几碗,半年多过去了,扣除吃喝,投资的1000元还剩下800元。

之后初汉青卖过水果,批发过火腿肠,倒卖过海鲜。倒卖海鲜的时候,他经常半夜独

自开着三轮车去码头批发海鲜,辛苦自不必说。

当记者问他当时累不累时,他说:“当时不觉得累,因为心里只想着创业,每天骨子里的热情给了自己无限的动力。”这段日子,他一共赚了7000多元钱。正是这段经历和挣下的7000元钱为初汉青日后的再创业奠定了基础。

“摆摊”没成功,小伙回到村里“揉馒头”

几次“摆摊”都没有成功,初汉青决定再谋出路。想来想去,他决定跟朋友“学艺”,回家做馒头。

2000年,23岁的初汉青回到老家回里镇老岚村,在父母的帮助下在家做馒头,初汉青拿着手里仅有的7000元钱,买了压面机、蒸汽机、锅炉等工具,开始做起了馒头生意。

做馒头需要早起,一家人经常凌晨起床,做好馒头后再

赶集去卖。因为初汉青的老家在回里镇老岚村,他把自己做的馒头取名为“老岚”馒头。

初汉青说,一开始就想着把馒头做好,多赚点钱。有心的他一边做馒头一边拜师学艺,引进各种先进工艺,直到今天,初汉青也保持着学习的习惯。

“就得一直学习,不学习不行。”采访中他不断强调这一点。有了先进的技艺,老岚

馒头有了很大的起色。初汉青的生意中逐渐又增加了油饼、鸡蛋饼等多种花样。

渐渐地,初汉青的生意越来越火。2001年7月初汉青决定把馒头房开到回里镇上去,初次扩大规模。并且在回里镇一干就是六年,他说这个过程中并没有什么大转折,就是一步一个脚印走过来的。在回里镇上,馒头不仅供应给赶集的顾客,而且开始送货到超市。



初汉青的老岚馒头已经开了15家连锁店。 本报记者 吕奇 摄

村里的馒头进了城,在市区站稳脚跟

2007年,初汉青又有了新想法,他想把店开到市里,让老岚馒头进城,形成一种企业模式。这次,初汉青把之前赚的100多万元全部投了进去。

就这样,老岚馒头总店在烟台福山区落脚,初汉青每天的工作内容渐渐地从馒头制作走向公司管理,他的一家又一家分店陆续开张。初汉青说,今年老岚馒头投资了300多万元成立了一家老岚馒头旗下的快餐店,里面不但有中式快餐,还兼有麻辣烫和烧烤。

初汉青注册成立的老岚食

品有限公司,可提供各种各样的馒头、大饼、麻花、面包,还有烟台特色的大饽饽。

目前老岚馒头已经开了15家连锁店和一家快餐公司,分布于芝罘区、开发区、福山区、龙口市及栖霞市。老岚馒头年用面粉约3000吨,每天大约用掉200袋面粉。初汉青说,每年都有不少人来向他学习做馒头的手艺。

初汉青的另一个身份是福山义工队队长。自2008年汶川地震起,他每年都会拿出总利润的百分之一用来捐款,回报社会,目前已经捐出十多万元。