

90后大学生 校园开饭铺

本报记者 侯书楠 本报实习生 付文学 张汝树

4月6日11点,在山大威海分校第五食堂二楼7号窗口处,校园里第一位大学生自主经营的饭铺“小龙王肉汁浇饭”正式开张。令学生惊讶的是,老板竟是名在校大学生,而且还是个不折不扣的“90后”,他叫王晓龙。



首日迎来开门红

王晓龙是山东大学威海分校新闻传播学院一名大三学生,6日11点,他经营的小饭铺“小龙王肉汁浇饭”正式开业。为了打场漂亮的“首仗”,王晓龙早上8点多就来到食堂,做好开业准备:检查厨具,清点菜单,试验刷卡机……一切就绪,厨师和配菜员已经开始做饭,王晓龙则在一旁默默观察。“我心里很没底儿,几乎没做任何宣传,不知道今天能否迎来开门红。”王晓龙嘀咕着。除了聘请的工作人员,他还特意找来在北京工作的姐姐和姐夫和几位同学帮忙。

11点,多数学生仍在上课,餐厅里的顾客很少。王晓龙的工作有条不紊地进行着。12点中午放学,“大部队”疯狂涌向食堂。王晓龙的窗口前,同样排了几条长长的队伍。这么多学生捧场,令他始料未及。

学生们来得快,去得也快。12点半多,王晓龙终于忙完,可以坐下来歇歇。“才工作了这么一会儿,我的胳膊就快抬不起来了。”王晓龙说,脸上挂满了微笑。他粗略估计了一下,不到一个半小时,有两百多名顾客光临。而他经营的各种肉汁浇饭价格在每份5-6元,一中午已经进账上千元。对于

这份成绩单,他很满意。

为了应对客人不同口味,王晓龙准备了10道肉汁浇饭,肉的比重明显大于菜。姐夫刘旭表示:“今天我们煮了80斤大米,100多斤肉,辣椒、胡萝卜、香菇等菜类也准备了100斤。”由于首日营业,大家心里都没数,王晓龙每份菜都准备得特别多。总结当天销售情况,王晓龙表示:“小炒肉、香辣鸡丝等一些菜特好卖,最后基本卖光了,而红烧肉卖得不好,剩了一大半。以后我们会根据大家的口味,准备不同的分量。”

小老板感慨:

想再多不如亲自上

自己的小店开张了,加上大三的学业并不重,王晓龙的心思更多放在了如何经营上。现在,他每天早上五六点起床,坐公交车到农贸市场买菜,一直要忙到晚上7点才下班。对于未来,王晓龙并没有想太多,他认为想得再多也不如亲自动手去做。

“我一定要坚持干两年,如果做好了,我可能会把自己的店面做大,并在校外经营。一旦赔本了,我就是出去卖苦力也要还钱。现在这个时代没有还不起的账,只有不愿出力的人。”而小店的经营成本到底如何,王晓龙最后给记者算了一笔账:“店面一年房租是4万元,押金是1.2万,刷卡机的押金要2000元,设备花了七八千。加上装修、支付工资等费用,成本超过6万多。”当然,就像多数90后一样自信,他给自己定下一年净挣20万元的目标。



疯狂筹备一个月

王晓龙的小饭铺顺利开张,风光的外表难掩背后的艰辛。从筹备到开张还不到一个月,王晓龙的举动在同学眼里有些“疯狂”。

动员家人筹集资金

说干就干,他开始做家人的思想工作。不善言辞的母亲虽没直接表示支持,但却告诉他“人手若不够,我可以去帮忙。”正是这句话,让王晓龙抛弃顾虑,下决心干出一番成就。然而,更大的难题摆在眼前:如何筹集资金?“我们家并不富裕。”于是,他想到了在北京打工的姐姐和姐夫。“我给他们分析了在学校经营窗口的优势以及在威海生活的好处,跟他们商量好他们出钱我出力。”就这样,他从姐姐、姐夫那得到了资金支持。

餐馆打工积累经验

接下来,他开始筹划饭铺的具体事宜。“我花了一个寒假想这件事,最后决定为小铺取名‘小龙王’,主营肉汁浇饭。因为学校里既有盖饭又有炒饭,唯独没有肉汁浇饭,就从这个下手。”寒假开始后,王晓龙先到校外的小餐馆打了一个月的工积累经验。

选择窗口购置原料

同时,王晓龙也要将自己的“餐馆梦”逐步落实。他首先租下了第五食堂二楼7号窗口,然后对内部进行装修,购置设备,还要招聘厨师。这些工作并不轻松,王晓龙没少遇到问题。首先是窗口位置的选择,7号窗口正好在第五食堂二楼楼梯正对面,这个位置足够吸引顾客。而在采购设备上,由于欠缺经验,他又没少吃亏。尽管已经货比三家,然而买回来后依然发现比市场价格贵了三四百元。买油和米前,有人告诉他不用买很好的,但王晓龙并没听进去,说“我自己也是学生,我知道同学们都爱吃什么

样的饭菜。我要尽最大可能让他们得到最大的实惠,还要让他们吃好。”尤其在挑大米时,他的成本贵出不少:“一般别的饭铺都选择85元左右一袋(50斤装)的大米,我买的都是115元以上一袋的。”

招聘厨师和配菜员

设备和原料考虑周全后,王晓龙又忙于招聘厨师和配菜员。通过网上发布信息,前来打探的人不少,不过在学校食堂里开饭铺,利润明显低于校外饭店,许多厨师最后打了“退堂鼓”。最后他挑了一名厨师和一名配菜员。“好在有姐姐和姐夫从北京过来帮忙,否则只有我们几个人肯定忙活不过来。”

王晓龙平时在学校的双节棍协会里担任“名誉会长”,结交了一帮好兄弟,他们也为饭铺开张尽了不少力。他给了他们一个承诺:“不管第一个月赚不赚钱,我都要为协会买一个助跳板,因为我们现在练空翻都是在水泥地上,很容易受伤。”



各方看法

王晓龙承包食堂窗口,让第五食堂经理毕航舰很“欣赏”:“以前也有学生想开食堂,但都流产了,他算是比较有毅力的一个。”然而毕航舰也提出了一些担忧:“他并非本专业出身,只是有这个办食堂的想法,很多事情需要别人的指点。如果投资经营不好,没有利润,自然也会倒闭。”

提到王晓龙创业,山大威海分校大学生科技创新中心副主任王松认为:“在校大学生可以从事类似的勤工实践,但创业应与大学生的知识性、创新性相结合,还要处理好学习与创业的本末关系。切勿盲从。”