

## 就业创业路上的多彩人生

系列报道之二十三/二十四

十年突破400家连锁门店

# “全仔包”拓宽创业人生路

本报记者 马丽 付杨 李宏亮 文/图



「全仔包」创始人王晓丹。



王晓丹正热情询问顾客对包子的意见。



“全仔包”不断推陈出新。



“全仔包”坚持现制现蒸。

4月14日,午后阳光斜照进办公室,王晓丹坐在办公桌前,手指快速地滑动手机。她的指下,来自全国400多家“全仔包”门店的经营数据正不断跳动,其中有月营业额超30万元的热门店,也有远在新疆、江西等地的加盟店。这个覆盖全国13个省份的大型早餐连锁品牌,创始人是来自宁夏青铜峡的“90后”女孩王晓丹。

王晓丹认为,大学毕业时是她的创业黄金时期。“那时的我每天精力充沛,做事不怕吃苦,有股初生牛犊不怕虎的冲劲。”当同龄人为找工作、投简历而焦头烂额时,王晓丹却在精心筛选、打磨脑海中的创业点子。有一次吃饭,餐桌上常见的包子吸引了她的目光。“包子是中国人餐桌上的刚需,无论南北、不分老幼,大家都爱吃,而且内馅丰富,能满足不同人群的需求。”于是,将包子是中国人餐桌上的刚需,无论南北、不分老幼,大家都爱吃,而且内馅丰富,能满足不同人群的需求。”于是,将包子

“供你上重点大学,你毕业要卖包子?!”得知王晓丹的创业想法,父母第一个站出来表示反对,亲朋好友也觉得她异想天开。“在很多人的观念里,做餐饮尤其是早

餐包子这种小生意,既低端又辛苦,干不出什么名堂。”王晓丹理解这种偏见,但她心意已决,一遍遍完善自己的创业蓝图,“我想把包子做到极致,覆盖全时段、全品类、全人群,服务天南地北、一日三餐,让‘全仔包’成为中华包点专门店。”

想法虽好,现实却困难重重。刚毕业的王晓丹既无餐饮经营经验,又不懂柴米油盐煎炒烹炸,要开包子店谈何容易。但王晓丹不气馁,她在网络上搜寻经验、拜师学艺,终于找到一家在西安培训带徒的包子店。于是,23岁的她,揣着参加大学生创新创业比赛的奖金,领着村里几位农闲在家的阿姨,背着铺盖,踏上了前往西安的列车。

学手艺的日子,至今鲜活地烙印在王晓丹的记忆里。隆冬时节,她和阿姨们挤在一个城中村简陋的招待所里,每天凌晨3点起床,步行穿过两条街,到包子店去学习,从搬蒸笼、和面、调馅、包制到打包、售卖,事无巨细。这段经历让王晓丹从一个不会做饭的“小白”,逐渐掌握了搭配馅料、制作包子的诀窍。回到银川后,她亲

自选购食材、研发产品、选址装修,终于,2016年2月,第一家“全仔包”在永宁县望远镇立业春城东门口开业。

“我也没想到一个包子店的营业额会这么高。那么多人喜欢吃我们的包子,从早到晚都在排队。”第一家“全仔包”门店生意的火爆带给王晓丹极大的鼓舞,当年8月,银川三店齐开,连锁体系初具雏形。9月,供应链和物流配送体系也顺利搭建。自2017年起,“全仔包”门店在全国多地开花。

面对苦心打造出来的“全仔包”,王晓丹始终坚守初心,“做长期主义的早餐品牌”。为了保持品牌竞争力,王晓丹在产品更新迭代上不断投入研发,为市场和顾客提供更新鲜、更创新的早餐产品。

“当你真正深耕一个行业,十年光阴转瞬即逝。”如今“全仔包”已走过十个年头,但王晓丹坦言自己的第一个目标还没有实现——在全国开1000家“全仔包”门店。“当门店密集度足够大时,品牌根基才会更稳。”她解释,“千店规模将带来管理体系的全面升级,目前我们仍在成长阶段,希望能朝着千店目标冲刺。”



苏小芳与厨娘们围坐在案板前制作麻花。



“妈妈油香”通过电商平台销往全国各地。



苏小芳在给自家养殖的肉牛添加草料。

## 从家中灶台到远方餐桌

# “妈妈油香”书写美味人生

本报记者 马丽 杨嘉琪 马赛尔 文/图

妈妈的味道是什么?每个人都有不同的答案。对于苏小芳来说,妈妈的味道藏在一个个小小的面团里,在灶房升腾起的暖融融的面香里,在面粉与热油之间传承的古老手艺里……

如今,眼看着“妈妈油香”走出家门,走向了越来越远的地方,苏小芳说:“我从没有想到,从妈妈手里继承来的手艺会给我们的生活带来这么大的改变。”

4月8日一大早,西吉县什字乡山庄村的一户小院里传出苏小芳的声音:“我走了,走什字厨娘那搓麻花去咧!”做早饭、喂牛,尽管已经做了好些活计,苏小芳却依然活力满满,她说:“养牛现在是我的副业,我还有正事呢!”

于是,骑上电动车,苏小芳来到了乡上的宁夏什字厨娘妈妈食品有限公司。干净明亮的生产车间、库房和展销室里,大家各司其职,已然开始工作。生产车间的一头,几个厨娘围坐在一起专注地搓麻花,小小的面剂子在她们灵巧的双手间瞬间变成细长的面条,再轻轻一拧,便成了漂亮的麻花。另一头,苏小芳将面粉、白砂糖、鸡蛋和胡麻油按比例配好,投入和面机。几番搅动下,面团已散发出阵阵清香。

谁也想不到,这家产品远销北京、广州、深圳甚至海外的公司,只有5个月的“年纪”。而它的创办,起源于一次比赛。

2024年11月,在自治区妇联举办的全区“妈妈的家常菜”系列之“妈妈油香”美食大赛中,西吉县什字乡的厨娘们凭借着精湛的技艺和独特的传统风味,在众多优秀选手中脱颖而出,获得一等奖。

“对于当时的我们来说,这是一个莫大的惊喜!”苏小芳说。在固原市妇联的帮助下,她们乘胜追击,成立西吉县什字厨娘油货店,逐步发展壮大为宁夏什字厨娘妈妈食品有限公司。

从此前囿于家里的锅灶和一亩三分地,到如今找到自己努力的方向,干劲十足地钻研新产品,苏小芳激动地说:“我从没想过生活能像现在这样——能有一份自己热爱的事业,还能把我们家乡的味道传到全国各地,我感觉很自豪、很幸福。”

和苏小芳一样,34岁的石玉香也在那里获得了满满的幸福感。因为家里有3个正在上学的孩子,对她说,“照看孩子是我的头等大事,家里一天也离不开人”。然而,仅靠丈夫做装卸工的收入难以维持一家人的生活。食品公司的成立为她提供了一份理想的工作。在这个离家步行路程只有5分钟的地方,石玉香实现了既能照顾孩子又能增加家庭收入的心愿,她说:“不仅日子越过越红火,而且每天和姐妹们一起干事业,让更多人品尝到我们的手艺,真让人开心!”

“我们平均每天要制作200箱产品,遇到节日还要加班加点、雇临时工赶制。现在,我们的‘妈妈油香’还在网红马斯诺的塞北娘直播间里售卖,订单越来越多。”公司负责人蔡桂英说。

随着市场的拓展,原有的油香、麻花、果子等传统品类,已经难以满足她们蓬勃的“创业雄心”。姑娘媳妇们围坐在一起讨论未来的发展方向,全身心地投入到新产品的研发中。五香油香、香豆油香、南瓜油香、酵面油香、老酵面油香等种类繁多的油香香气扑鼻,五仁点心酥香可口,香辣味的炸麻叶咸香酥脆,刚出锅的炸花撒油香四溢……

蔡桂英说:“我们将秉承‘妈妈油香’的初心,让妈妈们的手艺传承下去,让妈妈的味道能传得更远,也让我们自己实现更加美好的人生。”



对苏小芳而言,和姐妹们一起创业的日子,就像刚出锅的麻花——热乎、甜香,透着踏实的幸福。