

励志故事天天有,今天这组不一般 解锁在昆创业密码 7名青年颇有感触

都市时报全媒体记者 段寅彬 杨文爽 魏斌 何梦捷 实习生 杨丽萍

龙年开启,昆明的青年创业者们龙马精神,也开始了新的奋斗征程。都市时报记者采访了7名青年,讲述他们温暖、励志的奋斗故事。

陈浩宇



陈浩宇:

骑摩托车“深挖”边境小吃

30岁的IT男陈浩宇辞去了年薪26万元的工作,他的奋斗故事是从一个人和一辆摩托车走遍云南25个县,学习当地的特色小吃开始的。他说:“去学习新的菜品,寻找新的食材,时间最长的一次骑了3000多公里。”

在此之前,陈浩宇土木工程本科毕业后北漂一年,又跨专业自学成为程序员,工作6年晋升为项目经理。“那时年薪能拿到26万元,也不算低了,但我最终还是选择辞职转行做餐饮,一开始感到很焦虑,在经营状况最差的时候曾停业两个月。”陈浩宇说。

2023年是星爵家·边境小食正式开业的第一年,从停业到点餐需要排队,陈浩宇身兼多职,店长、前台、服务员、传菜员、厨师都是他,他表示十分喜欢这种忙碌的状态。

陈浩宇介绍,根据时令,小食店每个季度的菜单会有所调整,要让店里的食物给客人带来新鲜感。陈浩宇还会在菜品里加上自己的创意,于是便有了“黄皮果番茄乌鸡锅”“白花木瓜酱肉饵丝”“百香果肥牛小砂锅”等菜肴,在他的努力下,仅一年,店里就有了4套菜单共200多道菜品。

如今,小店一年的流水接近100万元,陈浩宇还用在自己的方式帮助周边老年人解决就业问题。“最忙是在夏季,店里需要9个员工才行,淡季只需要5个就够了。”陈浩宇表示,员工都是从周边招聘来的,年龄最大的50多岁了,有的老年人不识字,于是,他会在不忙的时候教他们识字看菜单。

陈浩宇表示:“学习、模仿、创新就是我开店的基础,也是接下来要坚持做下去的事情。从土木工程转到IT行业用了9个月,从IT转行餐饮用了一年,我发现做自己喜欢的事就有坚持下去的动力。开一家店就像种一棵树,树种下之后,要持续给它浇水、施肥。”

王黎媛



王黎媛:
将梦想做成事业

提起王黎媛,或许很多人都不认识她,但提起2023年昆明街头的巨型玫瑰、玫瑰瀑布,相信大家肯定不陌生,背后的设计者正是王黎媛和她的团队。随着作品的爆火,王黎媛也慢慢走进了大家的视野。

2012年大学毕业的王黎媛,在昆明,成为了一名媒体记者。2016年秋,心中充满诗和远方的王黎媛,突然想用另一种方式生活,于是她提交了辞职申请,深思熟虑后决定创业做花艺师。

“很多人会问,为什么我会选择做花艺师?首先,昆明从不缺花,这是我们的特色,我想通过花和城市文化相结合,让更多的人看到昆明的魅力。其次,许多女孩心中都有一个开花店的梦想,我也不例外。”王黎媛说。

2017年8月,王黎媛的“时时刻刻”花店正式开业,走过7年,这个店也从70多平方米扩大到如今600平方米花园,团队从5人增加到30人。王黎媛表示,成功的背后,也有无数困难和艰辛。“创业第一年我就经历了经营难关,那时候由于经验不足,房租高,周边客流小,导致收入不理想。那段时间,我几乎每天都在思考如何渡过难关,于是我们开始转型,在原有的基础上新增业务,做派对布置、伴手礼、小型装置等,公司慢慢有了起色。”王黎媛说,2023年对她来说是特别的一年,这一年她设计的作品《送给昆明的一束花》火遍全网,提及作品的灵感与设计,她表示:“经历3年疫情后,2023年是新的一年,充满了无限期待与美好,所以我想用一束巨型玫瑰,把这份美好传递出去,把最好的祝福送给每一个人。令我意想不到的,这束花居然在网上爆火了,非常感谢大家的喜欢和认可。”

去年8月,王黎媛带领团队在恒隆广场打造了玫瑰瀑布;2024年初,粉色巨龙亮相南亚风情第壹城,再次惊艳市民。

王黎媛说,创业这条路虽然艰苦,但她从没后悔过。“2024年,希望我们能有更多的作品呈现给大家,也想带着云南的花走向全国,走向世界。”

马哥



马哥:
咖啡“老玩童”开店了

在文林街边的府甬道里,有个爱聊天的老板,大家都叫他“马哥”。47岁的马哥,喜欢穿卫衣、棒球服。“我玩咖啡20年了,现在终于把它变成自己的工作。”马哥笑着说。

马哥的咖啡店空间不大,门口摆放了3台烘豆机,最“老”的已经陪伴马哥20年,他把这20多年总结为“玩咖啡”,最终,在2023年,他选择成为一名职业咖啡师。“开业第一年十分煎熬,再加上翠湖周边及文林街道路改造,直到年底才恢复正常营业,生意也慢慢好起来。”马哥说。

马哥是怎么“玩咖啡”的呢?他津津乐道,手冲咖啡最大的魅力就在于丰富的风味选择与制作过程中的可玩性。从研磨咖啡粉的颗粒粗细,到水质、水温、流速,再到过滤器、咖啡杯的材质,每一个环节的选择都会影响最终成品的口感。另外,适合手冲的咖啡豆数不胜数,从非洲豆特有的酸甜,到中东豆的香气四溢,再到亚洲豆的醇厚回甘,今天来一杯耶加雪菲体会明亮的花香和柑橘风味,明天再做一杯曼特宁品味焦糖和杏仁的香气……“玩咖啡的时候,就希望有自己的咖啡店,希望从豆源开始掌控质量,做出一杯安心可口的精品咖啡。”马哥表示,2023年,他和周边的咖啡馆主一起积极参与了许多活动、市集,共同推动文林街咖啡文化的发展。

马哥说:“现在昆明包括商业品牌在内的咖啡店已超过200家,又因为咖啡店本身有情怀、小资的标签,现在仍然有很多年轻人选择开咖啡店创业,竞争十分激烈。所以我坚持自己选豆、烘豆、磨豆、萃取、冲煮进行品控,把烘焙豆子和萃取的过程结合起来,做出精品咖啡,让自己的咖啡有辨识度,才能让咖啡店的生命周期更长。即便店员只有我一个人,每天工作十几个小时,但我依然想把好喝的咖啡分享给顾客,我内心是喜悦的。”

虽然做咖啡生意时马哥已经47岁,但对于圆梦来说,多大年纪开始都不算晚。

(下转 A06 版)