村民在家门口景区美食街当老板

"90后"女子卖铁板小串幸福感满满

"风味铁板小串,来尝一尝吧!"5月 31日,黄陂区木兰花乡景区美食街,商户吴盼微笑着双手给游客递上刚烤好的鸡肉小串。从全职宝妈到景区招商专员,再到商户,这位"90后"村妇如今靠卖铁板小串年营收近百万元。

33岁的吴盼是景区所在地姚集街 道八角门村的村民。2018年3月,吴盼 应聘到景区成为一名招商专员,平时在 周边省市找寻特色美食商户入驻商业 街。工作大半年后,吴盼有了辞职回家 的打算,"公公婆婆走得早,我常在外出 差,儿子无人照看"。

2018年12月,了解到吴盼的家庭情况,景区负责人葛天才建议她在景区开店。经过考虑,吴盼接受了这个建议。"在景区开店时间比较自由,能兼顾工作和家庭,而且景区空气好、景色美。"

"平时我就喜欢琢磨美食,得空会在家跟着美食博主学做小吃。"吴盼笑着说,她是一个爱动手的吃货,对做菜、制作甜品特别在行。"在外招商的经历,也让我接触了不少小吃品类。"

经过一段时间的考察,她选择了当时在市场上比较受食客欢迎、出餐速度快的铁板小串。为了学习烤制手法和撒料调制,她专门向做夜市烧烤的舅舅取经。之后,她又去武汉的一些步行街品尝串串,对比改良自家口味。

2018年底,吴盼在木兰花乡景区 商业街租下一个14平方米的店面。"厨 房都是装修好的,很方便。"吴盼介绍,



吴盼在制作小串。

开店不用提前交租金,景区采取的是抽成的方式,风险和压力也小很多。

2019年大年初一,店铺正式开业, 吴盼早早地来到店里。"那天早上我心 里其实很忐忑,以前我没做过小吃生意,也不确定小串好不好卖。"吴盼回 忆,同事和朋友都来捧场,她很感动。 让吴盼没有想到的是,还没到下班的时间,她准备的一百多份小串就卖完了。 "开业这么红火,我心里干劲十足。"在 通讯员张首斌 摄

之后的日子里,吴盼不断提升口味和服务,店铺经营也走上了正轨。

在来景区工作之前,吴盼是一名全职宝妈。"以前我从没想过在家门口找到这么好的一份工作,既能顾家,收入也比外出务工多,我觉得非常幸运。"

2023年1月,景区上新夜游项目 "木兰不夜城","东市买骏马,西市买鞍 鞯"的场景吸引了省内外大批游客。景 区启动夜游后,吴盼店铺的烧烤炉从原 先的两个增加到了六个,在节假日期间,店里要请五六个人帮忙。

"得益于景区发展夜经济,店铺营收额大幅增长。"吴盼透露,店铺单日营业额达到了上万元,年营业额近百万元。

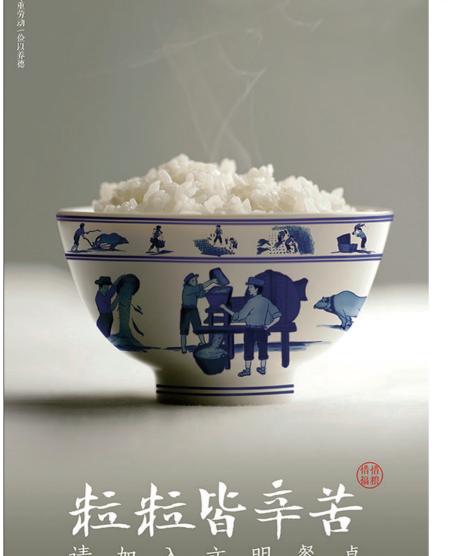
"开店不仅靠人流量,也看个人的日常经营。我想的就是要注意细节、热情服务,考虑好顾客的感受。"吴盼说,景区夏日蚊虫多,她会专门备好花露水供游客使用,对于需要开水和充电的游客,她也会免费提供。"不管买不买东西,来了花乡就是客人,我们都要服务好。"

吴盼说,刨去租金、人员和进货成本,每年的收入较为可观。"在家门口就有发展的天地,真是幸福感满满。"

与吴盼有同样感受的还有女商户段先梅,今年60岁的段先梅是杜堂村村民,来景区开店之前在家务农。"没想到我在这个年纪还能在家门口做生意,生活很有奔头。"段先梅说,靠在景区卖扬州炒饭,店铺年营业额有60多万元

万元。
"村民在家门口就成了'老板'或'上班族'。"木兰花乡景区负责人葛天才说,景区直接提供村民就业岗位500人,随着客流量的提升,带动村民户均收入达到12万元,其中小本经营的村民收入增加20万元至100万元以上的达到了20%,均创景区开园以来最好水平。

记者汪丽婷 通讯员李鹏 李正洲



讲文明 树新风 武汉晚报公益广告展播

加入克盘行动



