

南京这个小餐馆店主的“另类”追求： 做一家最有温度的街边店

烟火人间

在南京建宁路街道金川花苑社区边上,有这样一家餐饮小店,大红色的门头,干净素雅的装修,远远地就能吸引住你的眼球。尽管外面寒风阵阵,但是当你拉开小店玻璃门的一瞬间,浓浓的烟火气便将你包围,家常菜的饭香牵动着你的味蕾。虽然小店不满一岁,但是对于店主刘旻昊来说,他与小店的故事才刚刚开始。

现代快报+记者 龙秋利



疫情防控下,免费向大众提供温热止咳茶



扫码看视频



小店开业第一天 受访者供图



小店内景

逆流而上,疫情下开一家成本不低的餐饮店

开过婚庆公司,当过抖音博主,做过综艺嘉宾,刘旻昊似乎一直在“折腾”自己。他坦言,自己不喜欢当上班族,所以一直尝试做着各种生意。而美食一直是他的“心头好”,开餐饮店之前,刘旻昊做过一年多的抖音美食博主,积累了五万多粉丝。

“我以前开过传媒公司,有经验,再加上当时因为疫情比较空闲,所以就开启了短视频博主之路。”刘旻昊表示,自己曾有一条视频爆火,有上千万的播放量,不仅让自己的账号涨了几十万个粉丝,也让那家店直接变成了网红店,吃碗面至少排队两小时。那一次,刘旻昊第一次感受到流量的力量。

但是博主并不是一个稳定的职业,刘旻昊从未觉得博主身份会让自己显得与众不同,而只是人生的一段经历。所以在疫情劝退很多人创业的热情时,他依旧选择了逆流而上,开了一家成本不算低的餐饮店。

而这家餐饮店的开业,让刘旻昊的人生转盘似乎暂时按下了停止键,生活的重心已然变成了小店的一切。

刘旻昊的店2022年9月正式开业,主营家常菜,有大厅,有包间,空间不大,但是地上地下一共有三层。刘旻昊是个老南京,自称“城南刘佬斯”(南京方言“老师”发音:佬斯),自幼生活在城南的他,这次却选在城北开店。

“开店前我们也做了前期调研,这里原来是夜宵美食一条街,旁边有两个科创园,人流量大、有市场。”而且刘旻昊对自己小店的菜品口味有一定信心。就这样,一个拥有18名员工的小店红红火火地开始迎客了。

坚持营业到凌晨3点,“让客人像回到家一样”

如今,刘旻昊的生活除了小店,还是小店。

上午10点正式营业,但在那之前,就已经需要迎接运送食材的货车。清点完食材,接着处理食材,一套流程结束,客人也差不多要来了。但是最忙碌的时候还是晚上,每到19点左右,从大厅到包间都坐满了食客,烟火气满满。

刘旻昊的小店不仅做正餐,还有夜宵供应,营业时间一直到凌晨3点,这对于小店的经营无疑增加了一定难度,同时对店主也是一种考验。刘旻昊告诉现代快报记者,坚守到最后一刻已是常态。“只要还有一个客人没走,我就不会离开。等所有人都走了,我还要收拾一下店里,往往不知不觉就天亮了。”

但是刘旻昊似乎并不觉得累,因为小店还在起步阶段,就像一棵弱不禁风的嫩芽,必须倾心呵护才能茁壮成长。的确,记者初见到刘旻昊时,他刚刚从街道附近“调研”了一圈回来。刘旻昊表示,自己没事就会去附近的店家转悠一圈,看看别人是怎么做的,不断学习改良自己的做法。

刘旻昊是个“民间美食家”,此前有过做夜宵外卖生意的经验,加上自己也喜欢下厨,所以小店后厨也常常能看到店主颠勺的身影。店铺虽小,但是菜品却更新勤快,刘旻昊常常和客人们沟通,了解他们的口味,对于单次点数的菜品就会删掉。此外,他还经常向专业大厨取经。“上次参加一个大师的美食分享会,学到了烟熏黄鱼和葱香鲍鱼,现在已经成了我们店菜单的一部分。”

对于小店经营,刘旻昊有个一直坚持的

原则,就是“让客人像回到家一样”。“我和员工讲,要记住每一位客人的姓,只要是来了超过两次的客人,尽量在下次来的时候就能叫出他们的名字。”

这是一条看似简单的要求,做起来却并不容易,但是刘旻昊始终努力让自己对客人保持熟悉度。他告诉记者,自己基本上能够记住所有来过一次以上的客人,在他们下一次光顾时,就会亲切地喊他们“王姐”或“曹哥”。同时,自己会告诉他们上次来吃了什么,这次可以推荐新的菜品给他们。

不争做最红火的小店,希望做最有温度的街边店

在记者采访的过程中,“温暖”是刘旻昊提到最多的词。

除了让客人体会到回家般的温暖,刘旻昊也一直将公益作为自己的第二事业。去年11月份,南京每个街道、社区都在进行紧张又频繁的核酸检测。医护人员和志愿者的辛苦,刘旻昊看在眼里,因而萌生出了给他们送免费餐的想法。

刘旻昊立马着手联系街道,在获得街道的同意后,立马召集自己小店的所有工作人员开始准备盒饭。每日100份盒饭,外加100个苹果,刘旻昊送了三天。虽然日子不长,但是那份互相坚守温暖了那个寒冬。

未来,他还打算赞助敬老院,将公益延续下去。

刘旻昊觉得自己做的从来不是什么了不起的大事,只是一些微不足道的善举。“公益是一件细水长流的事情,之后我一定还会坚持。”

刘旻昊对自己的小店有个明确定位,不是争做最红火的小店,而是最有温度的街边店。

