



助力退伍军人创业 一锅卤味“卤”出社区温情

“能在这里开特色店，出自己的品牌，现在还能反哺社区给40、50人员提供就业机会，这些真的要感谢社区的鼓励和帮助……”3月24日中午，成都龙泉驿区大面街道龙华社区大面铺子创意集市里，冯全成端出了刚卤好的近百斤卤味，他说这些食材等不到天黑就会卖完。



社区助力 卤味成就退伍军人创业梦

冯全成今年46岁，是位退伍军人。从部队回到地方，他干过很多工作：修车、刷墙、工地外炒盒饭、治保队员……虽然一直吃苦耐劳、勤奋工作，仍然没有找到适合自己的事业。后来，他成为龙华社区综治组工作人员并负责为延时服务的同事们做饭，再后来成了社区食堂的一名厨师。这下社区工作者有福了，冯全成是个好吃嘴，很会做菜，烂肉粉条、麻婆豆腐让曾经在龙华社区工作过的帅哥美女们总是念念不忘，偶尔端上餐桌的卤菜更是供不应求。



龙华社区书记帮忙“吆喝”。



刚出锅的卤味。



冯全成和他做的卤味。



炒小龙虾。

大家觉得，冯全成在食堂当厨子是埋没了人才，他的手艺如果开店做餐饮一定能火。

大家这么认可他，冯全成也很高兴，但是自己创业开店还是很担忧。其实，他也认真想过，爱人在龙华社区就一直在卖卤菜，只是生意一直不温不火。他想，难道有点手艺就能创个品牌做餐饮吗？何况做生意需要投资、请人……算了，家里积蓄不多，亏了划不着。

虽然很多人鼓励冯全成，但他总是“动心”少“担心”多。而就在这时，龙华社区书记罗华群一直惦记着这位退伍军人的创业项目。她与冯全成商量，在不盲目投资的情况下把他爱人正在营业的“张姐卤味”进行提档升级，树立龙华社区“520厨房故事品牌”。以前，“张姐卤味”只卤传统的排骨、翅膀……现在，需要创新，为了迎合食客丰富的口味，一定要思考卤制各种食材。

有社区帮忙又不用



冯全成制作过程中。

担心“宣传推广”，冯全成为此上心多了，他把自家十几年的老卤水拿出来，把味道调了又调。在试验过程中，将卤味的品种增加至近百种。今天卤个大冬瓜，明天卤个小龙虾、鱼、鸽子、土豆、魔芋、笋子……只要是他能想到的都卤了个遍。那段时间亲朋好友、社区工作人员都成了拿着牙签“戳坨卤菜”的“品鉴师”……

除了动物的“毛”不卤，肉和骨头都可以卤；国家不允许的不卤，其他的食材都卤，也接受预订“定卤”……从此，平平淡淡的“张姐卤菜”有了一个新名字——“毛不

卤”。“赶口的”产品有了，新名字也起好了，可是怎么能让更多的人了解并品尝到“毛不卤”呢？

这事并不难，社区、街道的各种集市成了“毛不卤”的“舞台”，每次龙华社区有大活动，冯全成都有固定摊位。街道、社区的书记时常在他的卤味档前帮他吆喝。一有机会还把“毛不卤”的产品带到区上去参加美食节。渐渐地，“毛不卤”成了大面街道创立的大面铺子里一个响当当的品牌。现在，好些食客甚至来回乘车两个多小时，就为了尝尝传说中的“毛不卤”究竟是个啥滋味。

反哺社区 提供就近就业机会

“开张十几天，平均每天的营业收入在万元左右，这里也是社区喊我来的……”冯全成说。3月8日，龙华社区的大面铺子文创集市在陡沟河边开市，“毛不卤”在这个新兴的集市里投资几十万元开起了一间两百平米左右的餐厅。开业不久就有了十几万元的收入，这让冯全成一家很是欣喜。

“当时我们一家很犹豫，罗书记安排工作人员开车到家里接我去看场地，鼓励我开店。看吧，现在生意多可以的，觉得我们社区巴适，安逸！”冯全成的话朴实却充满着幸福感。

罗华群说，当时为了让冯全成这样的本地居民安心在文创集市开店，社区协调运营方为商家制定了“入场优惠办法”，并且用各种方式帮他们做宣传。冯全成既是社区退伍军人，爱人张会琼又是防疫志愿者，享受了地租八折的优惠。

“老冯的卤味不过夜，卖不完的自己吃。食材都是当天早上买新鲜的，如果卤出来的肉颜色不对，他会给卖肉的退回去。很多老板都用冻货，他不会，虽然成本贵十几元，但他一直坚持食物的品质。他不是只追求利益的生意人，我们爱吃他的伙食就是这个原因。”李宇明是“毛不卤”的老客户，几乎每周都要来买卤味，他说一般到中午最畅销的卤猪蹄就会被抢光。

看着自己的事业蒸蒸日上，冯全成心存感激地说：“我太幸运了，如果不是社区的关心，大面街道的帮助，可能还和以前一样在到处打工，岁数大了工作都不好找。现在有了自创的品牌，有收入稳定的门店，真是一步一个台阶。”日子好了，他就想反哺社区，为社区40、50人员提供就业机会。现在，“毛不卤”餐厅为就近务工者提供了14个就业岗位，从洗碗烧菜到采购摆台，由于生意好，大家每天都是满负荷运行。冯全成还将卤菜技艺和创业经验分享给社区的创业者们，他的餐厅成了大家创业的实践孵化基地。

华西社区传媒记者 沈悦
摄影报道



封面新闻 APP