

# 从推车摆摊到拥有五家门店

退役军人于李鹏创业开网红螺蛳粉店 用毅力打拼出属于自己的小吃商业版图

在青岛西海岸新区这片土地上,怀揣梦想的创业者们用汗水与智慧书写着属于自己的传奇,每一个创业故事都是这片沃土活力与创新的生动写照。近日,青岛早报记者走进濠小姐螺蛳粉创始人于李鹏的创业世界,探寻他如何从一名退役军人一步步打拼出属于自己的小吃商业版图。

## 心声

## 为自己的事业撑起一片天

谈及自己的创业经历,于李鹏表示:“未来,希望让更多的人了解我,也了解濠洼步行街更多的创业故事,品尝我亲手做的烤面筋、螺蛳粉,希望能够借助我们的创业经历,给予更多想要创业的年轻人力量,勇敢为梦想前行。”

于李鹏坦言,自己的创业之路并非一帆风顺,创业初期不仅资金有限,而且在经营中也遇到了很多困难,但是他依然坚持了下来,因为看到每天络绎不绝的顾客和众多好评,自己心里成就感满满。

于李鹏告诉记者,自己的父母是从事海鲜批发零售生意的,所以自己对于餐饮经营的能力源于从小父母对自己的影响。事实证明,于李鹏的选择是正确的,他确实把餐饮这份事业经营得极其出色。

于李鹏的创业发展,不仅实现了个人价值,也为濠洼步行街增添一抹独特亮色。他的故事,激励着无数怀揣梦想的人勇敢迈出第一步,他用实际行动证明,只要有梦想、有决心、肯努力,平凡的起点也能铸就非凡的成就。相信在未来,于李鹏必将在更广阔的天地绽放光彩,成为小吃行业一颗耀眼的明星。



于李鹏创办的濠小姐螺蛳粉店成了网红店。

### 走出舒适圈推车卖烧烤

1989年出生的于李鹏是地道的青岛人,2008年至2010年他投身军旅。在军营的日子,磨炼了于李鹏的意志,在部队的经历让他淬炼成钢。退役后,于李鹏回到了家乡,在岛城一家国企做了四年保安。“刚从部队退役的时候,就想做个上班族,也想努力适应朝九晚五的生活,但是在2019年还是选择了自己做生意。因为那个时候创业的热潮在各地涌动,当时就想着自己不能一直按部就班下去,需要闯出自己的一片天。”就这样,军人出身的于李鹏选择了以军人之姿创业,一头扎进了小吃行业。他在香江路推着小车摆摊,卖起了以烤面筋为主的烧烤。

地摊虽小,却藏着大大的梦想。最初的日子艰难而充实,于李鹏一个人既是老板又是伙计,从食材采购、制作到售卖,事事亲力亲为。每天清晨,他就穿梭于菜市场,挑选最新鲜的食材;每个夜晚,他推着手推车在烟火缭绕中热情地招呼每一位顾客。凭借着真诚与手艺,地摊生意逐渐有了起色。“创业初期虽然有很多困难,但我都咬咬牙坚持下来,一个个困难逐一突破。创业最重要的是坚持走到底,在部队的经历给我创业带来很大影响。”于李鹏坦言当兵的经历培养了他不服输的性格。

### 开网红螺蛳粉店成功转型

2023年,于李鹏做出了一个大胆的决定——从烧烤转型做螺蛳粉。这一转型在旁人看来风险颇高,但他却有着自己的考量:“市场一直在变,顾客的口味需求也越发多元。经过调研,我发现螺蛳粉的受众群体日益庞大,而且当时本地正宗又有特色的螺蛳粉店并不多,在青岛开螺蛳粉店肯定是个机会。”

于李鹏坦言,中国美食文化繁

荣,地方小吃各有风味,但能够在短时间内“香”飘全国乃至世界并非易事,然而螺蛳粉做到了。这款源自广西柳州的特色小吃,以其独特的味道和成功的市场策略,迅速俘获众多消费者的味蕾,成为流量不减的“网红”美食。“重口味”的柳州螺蛳粉之所以备受年轻人喜爱,一方面是因为满足了消费者对于方便快捷速食食品的依赖,适应了快节奏的城市生活;另一方面得益于互联网直播带货的影响,“宅经济”盛行之下的螺蛳粉被贴上“网红美食”的标签迅速出圈。

于是,于李鹏自费前往柳州学习螺蛳粉配方和技术,通过几个月系统的学习,回到青岛正式开店。事实证明,于李鹏的眼光独到,他创办的濠小姐螺蛳粉店在开业后,小小的店面前每日人潮涌动,食客们排着长队,只为一饱口福。凭借着在食材挑选上严格把关,坚持选用优质原材料,独特配方熬制的汤底,Q弹爽滑的米粉,搭配爽脆的酸笋、鲜嫩的木耳和秘制炸蛋,每一口都令人陶醉。不少顾客评价道:“这味道太正宗了,吃一口就忘不了,是濠洼步行街里的宝藏美食。”

### 自建面筋厂确保“口味”最佳

目前,除了螺蛳粉店,于李鹏还经营着四家主营烤面筋的烧烤店。为了确保自己卖出的每一份烤面筋都能保持最佳品质,他还决定自建面筋厂,今年春节后正式启动项目,从厂房选址、设备采购到人员招聘,每一个环节都倾注了大量心血,只为实现面筋的自主、优质生产供应。

在经营理念上,于李鹏有着自己的执着坚守。他深知,在竞争激烈的餐饮市场,网红探店、营销炒作或许能带来一时的流量,但真正能留住顾客的永远是产品本身。“我就信一个理儿,把东西做好吃了,把卫生搞干净了,价格定公道了,顾客自然会来,他们还会带着自己的朋友来。虽然我已经开了五家店了,但

是从来没找过网红探店。”于李鹏表示自己更愿意直接和食客交流。为此,他特意推出免费试吃活动,让每一位路过的顾客都有机会亲口品尝,“顾客吃了觉得好,才会心甘情愿掏钱。”而对于顾客的反馈,他格外重视,承诺不满意就退款或更换。“人家花钱消费,得让他们舒心、放心,这是做生意的本分。”

于李鹏不依赖网络营销,并不意味着他拒绝与时俱进。他巧妙利用社交媒体,鼓励顾客分享用餐体验,通过顾客间的口碑相传,提升了自己店面的知名度。如今,走进于李鹏的店铺,常常能看到食客“老带新”的温馨场景,一家人、一群朋友围坐在一起,“还有客人点餐的时候特意跟我说,自己朋友说吃了好多家就我家最好吃,专程从市北区开车过来吃”。于李鹏表示。

### 要把现有的根基扎得更稳

创业的成功不仅为他带来了事业上的满足,也让他实现了生活的富足。目前他生活富足,而这些物质上的收获,是他多年汗水与智慧的结晶。但于李鹏并未满足于于此,谈及未来规划,他表示:“短期内,我不打算盲目扩张店铺数量,还是要把现有的根基扎得更稳。经过观察,我发现预包装食品、即食小零食代加工领域有着广阔的发展前景,所以我的面筋制造厂后续会开始做即食面筋小零食。目前,相关筹备工作正在有条不紊地推进,从产品研发、包装设计到市场调研、渠道拓展,每一步都要精心布局。未来,我希望自己的品牌不仅能在街头巷尾飘香,还能走进超市、便利店,让更多人随时随地都能品尝到我们的美味。”

于李鹏说,自己的创业之路是一部用汗水书写的奋斗史,从退役军人到推车卖烤面筋,再到自创品牌螺蛳粉店主,以及未来的即食食品加工,每一步都充满挑战,但是自己坚持按照自己的规划把这条路走下去。



扫码观看相关视频  
拍摄/剪辑 记者  
刘雅梦 刘宇航