

本科女生月薪8000入职烧饼店

她表示想脚踏实地地工作,以后也要开一家店



河南女孩王佳怡入职烧饼店

人职的大学生



紫牛头条

在这里遇见不同

最佳深度媒体 | 未经授权,不得转载摘编



烧饼店招工也要本科生?前段时间,一家烧饼店高薪诚聘高学历店员的消息引起网友关注。近日,扬子晚报/紫牛新闻记者联系上了山东济南这家烧饼店的店主王贵钦得知,已经有一名25岁本科毕业的女孩成功入职,目前在店里干得挺好的。

紫牛新闻记者 任国勇 张冰晶



店主王贵钦

老板的故事

烧饼店高薪招聘员工 25岁本科生实习5天正式入职

去年,山东济南槐荫区一家烧饼店抛出以每月8000元到12000元的收入招聘店员的消息,并且在要求中提到“本科学历优先”。这一招聘信息引发网友热议,“烧饼店居然这么高薪水!”“做烧饼也有学历门槛了?”近日,这条新闻有了后续,烧饼店招到了一名25岁的本科女孩。女孩名叫王佳怡,河南人,一个月前,她坐火车来到济南应聘。“我大学学的是物流专业,毕业两年,之前在河南一家物流公司担任文书工作。”王佳怡告诉记者,辞去原本的工作来到济南,一是因为感到之前的工作并不适合自己,二是想寻求更好的发展,“我在网上看到招聘信息,觉得收入还不错,加上我自己也比较喜欢吃面食,也经常做烧饼,所以觉得自己能胜任这份工作。”

王佳怡说,自己2月7日来到店里,实习了5天才正式入职。“每天早上到店后学习捏出面剂子、调馅、贴饼……”

王佳怡说,烧饼制作看似很简单,真正学习起来里面有很多门道,揉面用水的温度、发酵的温度及时间、馅儿的调配比例……都有一定的标准,制作中的诸多工序哪一个不过关都不行。

辞去文书工作选择做烧饼,家里人反对吗?对此王佳怡表示:“家里人比较开明,他们觉得只要踏实付出劳动,就是一份好工作。”王佳怡对工作也有自己的想法,烧饼店的工作并不是那么单一,一家有7名员工的店如何统筹与运营、产品的质量如何把关、零售以外还能不能拓展其他销售渠道……这些都有可以学习和琢磨的空间。“一家传统老店如何承接互联网时代新的销售思维,我觉得年轻人可能在这些方面有些优势。”

目前王佳怡已在店里工作一个月了,“也有对未来的畅想——回老家自己开一个烧饼店,脚踏实地,把看似简单的事情做到极致。”

有研究生应聘,因各种原因被婉拒 以前也有本科生职员,干得也不错

在联系上王佳怡之前,记者在社交平台上看到了几段视频,是这家烧饼店制作吊炉烧饼的过程,隔着屏幕都让人垂涎欲滴。店主王贵钦已75岁,还在经营着烧饼店。记者问道:“招聘店员为何要求本科学历呢?会不会让人觉得是噱头?”

王老回答说,他相信知识能够解决很多问题,虽然自己只是经营一家小小的烧饼店,但制作烧饼是有大学问的。他认为有一定学历说明学习能力强,能够领悟制作要领,另外招聘高学历的年轻人,他们可能更懂互联网,能够给店的经营带来不一样的想法。

王贵钦说,自己在这次招聘过程中还是比较谨慎的,希望能找到最合适的员工。来面试的有二十多人,曾有几名硕士来应聘,但最后都被婉拒了,“主要原因是他们来只是想过渡的,不太适合。”有一位硕士在家荒废

很久,来了之后,对方的母亲要求王贵钦好好管管他,但王贵钦认为自己管不了别人的孩子。另外,他觉得学历过高也留不住,无论是薪资还是工作性质,最终会彼此不满意。王贵钦也透露,在店里工作的其他员工都是30岁左右,除了王佳怡,店里之前曾有一名应届本科生,也干得不错。员工平均收入在8000元到10000元。“在我们这里工作时间是上午5点20分到12点30分,下午3点到6点,还是很辛苦的。”

王贵钦说,选择王佳怡是觉得她对很多问题能够虚心接受,还能把事情处理得很适合,而且她有自己将来开店做老板的想法,能把吊炉烧饼这项技艺踏踏实实地传承下去,这是他认可的,“王佳怡每天准时到店,工作做完以后也不闲着,有空就会请教大家。”王佳怡第一个月的薪资是8000元,今后会根据工作情况涨工资。

自学研究烧饼技艺成“土专家” 一双儿女都是大学副教授

说起自己为何会创业做烧饼,王贵钦说,他的老家在山东菏泽,之前他做过行政管理,也在企业里做过会计。虽然只是初中毕业,但很重视子女的教育。因此1994年他从乡拖拉机站辞职后带着儿女到了济宁,开店卖烧饼为生。会计出身的他并没有做烧饼的经验,还一度遇到了店里的大师傅卷走几百斤面粉跑路的情况。经历一番挫折后,他自己从头摸索烧饼的制作秘方,掌握核心技艺。

2009年,王贵钦和家人来到济南,升级了店面,也升级了烧饼的制作炉具,“吊炉烧饼过去是传统手艺人的天下,从业者要能耐着高温用迅捷的手法将面饼贴到炉壁上。这对师傅的手法要求很高,还要吃苦耐劳,愿意从业的人越来越少。”王贵钦在经营的过程中意识到了这一弊病,所以他投入了对烧饼炉具的研究,“店里用的炉具都是我自己设计的,而且在实际的运用中,也一直在更新换代,到如今已经更换了十几代了。”王贵钦介绍,目前店里用的炉具是一

块铁板,就像烤全羊的铁板一样,这个铁板可以正反面翻转,操作者可以轻松地在铁板上贴面饼,一面贴26块面饼,两面52块。4分钟左右,正反两面的烧饼都可以烤至焦黄出炉。

“现在使用的炉具将烧饼出锅的时间大大缩短,在保证口感的同时还提高了效率。”同时他也在不断地尝试优化烧饼的口味,早期只做五香烧饼和白糖烧饼两种口味,近两年通过市场调研还增加了豆沙烧饼,三种口味的烧饼都是1.1元一块。王贵钦这些年经营烧饼店的收入尚可,到如今在济南日销4000份以上,年销售额百万余元。

记者了解到,王贵钦在当地除了经营的烧饼店生意还不错,大家还知道他家人都是高学历,女儿是山东大学副教授,儿子是山东建筑大学副教授,女婿和儿媳也是副教授,王贵钦的老伴是正高级主任医师退休。王贵钦笑着说,自己一家人其实都很重视学习和教育,自己年轻时没有条件上大学,但他一直很重视学习。

传统烧饼行业遇到不少瓶颈 希望年轻人边创新边传承

王贵钦说,自己已经75岁了,早就过了退休的年纪,孩子们也劝他过过悠闲日子,但他闲不下来,也舍不得放下店面,同时也对自己苦心钻研的烧饼技艺的传承问题有了更多想法。

王贵钦认为,吊炉烧饼这个行业属于传统产业,在大城市,用传统手艺制作烧饼的店铺越来越少。传统烧饼店发展遇到的难题在于,第一,烧饼制作行业相对来说比较辛苦,年轻人愿意学习的不多,可能会面临传承人的断层;第二,目前自己是一家店在制作售卖,没有引入加盟店的模式,因为培训出一个能熟练掌握全部技艺的烧饼师傅,所需要的成本和时间还是挺多的,随意设立加盟店可能

会影响招牌;另外自从在短视频平台上发布了不少视频后,总有外地的网友留言询问:“烧饼可以快递吗?”对于快递的方式,王贵钦说,烧饼现买现吃是味道最好的,快递寄走可能会影响口感,而且对物流和保质期的要求也较高,所以暂时还在思考如何解决相关问题。

“外卖也是有困难的,1.1元一块的烧饼如果选择外卖显得跑腿费很贵,虽然已入驻外卖平台,但外卖的销量还不是很多。”因此,王贵钦希望可以用高薪来招揽学历高的年轻人,通过创新逐步解决这些难题,希望招聘来的人既掌握技术又会经营,能成为店长,把烧饼技艺传承下去。