

# 安徽 财富地理

市场星报

财富影响人生

品读

# FORTUNE

A01~A08 · 第301期 · 2015年6月18日 星期四 主编 莫文华 编辑 胡正球 美编 孙好 校对 刘洁

## 合肥创客 一路艰辛一路歌

A02~A03

## 多头绝地反击 V形行情暗含神奇规律

A06



□ 记者 丁林/文 黄洋洋/图

并不擅长言谈的王仁和,很难打开话匣子,直到回顾20年来的创业辛酸路。

没错,这里的王仁和,就是合肥人耳熟能详的王仁和米线的老板。很多人坐在门店中享用米线,却不知道这位王老板的创业点滴。连公司的总经理赵守根都说,这也是自己第一次完整听到老板的打拼故事。

## 一碗米线： 王仁和走出的“三大步”

### 【初见王仁和】

180厘米左右的高个、黝黑的皮肤、微胖的体型……这就是王仁和。

专访时,王仁和有些不太自在。其间,至少三次想让自己的助手帮助回答。然而,毕竟是有过创业经历的人,回想到20年来,自己一点一滴打拼,从外出考察睡大通铺到免费送米线给小摊贩卖,那些起初因接受采访而生的紧张,霎时消得干干净净。

采访即将结束时,王仁和以一个创业过来人提醒现在正在和有创业念头的年轻人:想创业,一定不要怕吃苦;就算店开起来了,初期也亲力亲为,因为只有你自己才最了解自己的店。

### “免费送都不太愿意要”

第一步:1997年到2003年 心得:市场很艰难,要“用心”推广

王仁和的创业故事,得先从上个世纪90年代说起。

1993年之前,王仁和是身在肥西官亭的一位再普通不过的务农者。粮食的连年丰产,迫于找不到销路,这位壮硕的年轻小伙,急得挠头。

困则思变。1993年10月,他在省城阜南路盘下了一间门面,做起了小粮店生意。

然而,毕竟是简单的买与卖的交易,如何将粮食进一步深加工,王仁和边经营粮店边思索,并经常出省考察。

“当时的想法很简单,要是能把大米做成像挂面一样的食料,该多好。”功夫不负有心人,云南、广西、江西等地生产的“米线”进入王仁和的视野。而这次“相识”,注定将改变他的一生。

1997年,王仁和开始了米线的作坊式生产和推销。但王仁和米线刚“问世”便遭遇不小的打击。“当时,安徽人很少吃米线,即使在路边摊,常见的也多是凉皮。”王仁和回忆。

创业贵在坚持。“既然没人买,我们就开始免费送。”王仁和免费将米线送给店家和小摊点的老板,然而,就连免费送,有的小摊点都不愿意要。

好在,这次免费赠送不久后就收到了效果。“过了几天,小摊点老板告诉我,顾客都觉得米线增加了爽滑的口感,味道不错。”这一市场反馈犹如强心针,让王仁和更加坚定了做米线的信心。

### 培训下岗职工“抢市场”

第二步:2003年到2006年 心得:寻找推向市场的“突破口”

对于安徽人来说,作为一种新型食料的米线,在得到初步认可之后,需要找到一个迅速拓展市场的“突破口”,显得尤其重要。从2003年开始,王仁和利用一切可以利用的资源,推广王仁和米线。

“刚好那个时候,很多人下岗在家,需要一份事情做。”与下岗职工联系,王仁和就这样,连续用三年时间免费培训下岗职工,“我们出人教她们米线怎么煮,用什么样的调料比较好等等”。

经过技能培训之后,下岗职工们仅需要千元左右的启动资金,就能重新回到就业岗位。“这1000块钱,有500元是购买三轮车和玻璃柜用,其余的是购买米线和调料。”王仁和为小摊点们算了笔账:一天卖两百碗,按照当时一碗一元计算,一天的净利润就能达到

120元左右。

“一个月3000多元钱,在12年前,是一笔很可观的月薪收入了。”因为连续培训下岗工人再就业,王仁和2008年也被评为“农民青年致富带头人”。但是,王仁和的免费培训并没有结束,目前,公司正在打造“米线培训学校”,任何想创业的无论是大学生还是夫妻,都可以来学习。

如今看来,大批次免费培训下岗职工开办流动摊点销售米线,这也是王仁和在当时为了推广米线的需要。王仁和说,小摊点销售的米线必须打上“王仁和”的品牌,同时,作为原材料的米线,也由王仁和的工厂供货。

一方面,解决了创业初期产品的销路问题,另一方面,也带动了一大批下岗职工的再就业。王仁和这一步走得堪称“两全其美”。

### 把产品卖到“米线之乡”

第三步:2006年至今 心得:品牌建设要跟得上

时间来到2006年,王仁和此时已经意识到做品牌的重要性。因此,王仁和米线开始布局门面店,自此,迎来快速发展壮大之路。

“目前,王仁和米线的门店,全省有40多家,其中一半在合肥市场。门店更重要的意义在于让消费者知道王仁和米线,更像是一个标志一个招牌。”王仁和说,王仁和米线更重要的是原材料米线的生产和销售。

没错,在并没有十分对上安徽老百姓的口味的情况下,王仁和开始谋求向省外突破。

目前,王仁和米线已经卖到了云南、广西、贵州、江西等米线消费大省,而这当中,最让王仁和引以为豪的是其自动化生产装置

(公司自主研发的日产可达20万斤的自动化生产线)。“我们的米线为什么能够大批量的走出省,一个很重要的原因就是我们有米线行业最先进的全自动化生产线。”王仁和说,全自动化生产,这在云南等米线原产地也不多见。

如今,王仁和米线是一家以生产米线为主,集研发、生产、销售、餐饮于一体的现代食品企业,目前生产经营各类米线产品30多个,年产值突破亿元大关,成为国内目前最大的米线食品产业化经营企业,王仁和米线商标获中国驰名商标称号,实现了米线规模化、标准化、品牌化运作。