

10元修脚店 靠过硬技术和口碑赢得回头客

农民夫妻,用“脚上功夫”挣钱

8年前,经亲戚介绍,许昌县灵井镇的农民、34岁的姚国强与修脚结缘,从此家境贫寒的他便踏入了这个行业。学成之后,他先后辗转平顶山、扶沟等地开店,虽几经波折,但再也没有回过家。而在姚国强背后,比其大一岁的善良妻子负红则一直默默地支持着他,并最终选择了加入丈夫奋斗的征程。

洗、修、片、剥、挖、捏……一连串的动作,夫妻二人得心应手,配合默契。为别人解除脚下之苦,靠自己的勤劳双手合法致富,怀揣责任和梦想脚踏实地地打拼,顶着社会的偏见和巨大压力,夫妻二人一步步向前乐观地走着。

夫妻同行 既当老板又当员工

“来啦,坐吧!”市区八一路与劳动路交叉口附近,回头客小金推门而入,店主姚国强热情地打着招呼。小金乐呵呵地回应后,一屁股坐在沙发上,顺手拿起电视遥控器开始选台,好像在自己家里一样放松。店铺很小(其实是客厅),约12平方米大小,一次不过容纳四五名客人。设施也很简单,3个沙发、1张按摩床、1台电视及简单家具而已,但夫妻两人却布置得很合理。

妻子负红很快从里屋捧出一木桶热水,丈夫则在酒精灯上对修脚刀进行烘烤,随后逐个用酒精棉蘸酒精擦拭消毒。待小金脚泡得差不多时,姚国强则搬来两个马扎,一个自己坐,一个放修脚刀。只见他双目凝视,一只手扶稳小金的脚,一只手拿着修脚刀工作:先用刀片刮去其脚底部的老死皮,然后再用清刀除去其脚指头周围



的死皮。姚国强那一丝不苟的认真劲儿,活像一个脚部雕塑师。不多时,姚国强的额头便渗出细密的汗珠。之后,他用手挨个儿检查脚趾,并抹上药膏,细细地揉搓。

“疼不?”用按摩棒进行足底按摩时,姚国强轻声问小金。“还可以。”足疗整个过程持续近50分钟。由于有事,小金没有选择继续按摩,随后离去。但没过几分钟,他又回来,不好意思地呵呵一笑:“忘记划卡(小金办的是100元12次的卡,每次一次就划掉一次)!”“没事,下次再划也行!”姚国强笑着说。

与修脚结缘 为谋生辗转各地

起初,姚国强并不怎么喜欢这个工作,认为修脚是“下等人”干的事情,面上过不去。但生活的压力和想改变一下命运的

想法,让其放下了所谓的尊严。在老家的妻子也鼓励他:“靠劳动挣钱不丢人!”为了谋生,姚国强硬着头皮,开始了修脚的职业生涯。

他从亲戚那里学会了数十种足病诊治的秘诀。由于刻苦钻研再加上用心,姚国强学得很快。很快,洗、修、足疗、按摩等业务,他便得心应手了。2003年8月,他的第一家修脚店在平顶山开业了。店铺很小,只有10多平方米。干了5年后,他积累了创业道路上的第一桶金。随后,他转战扶沟县开了新店。为支持丈夫,妻子也特地从老家赶来,加入了丈夫创业的征途!

“儿子后来考入了许昌县一高,我想着还是回来干吧!”2009年9月,姚国强在市区八一路租下了一间街房——两室一厅的房子。约12平方米的客厅成了夫妻二人的工作场所。和气生财,靠着过硬的手艺和热情的服务,夫妻俩很快赢得了周围人的信

赖。回头客成了免费的“活广告”。

诚信:做事先做人,才能走得稳健

为避免顾客交叉感染,夫妻俩会对修脚刀及毛巾进行仔细消毒。为及时通知顾客换药又顾全其隐私,夫妻俩只记其姓氏和联系方式。附近一位老大娘感叹道:“老远见我,他们就过来搀扶我,有时还把我送到马路对面!”

在为顾客进行足疗的同时,夫妇俩还不忘传播一些养生知识。“只要捏一捏客户的脚,就知道他有什么毛病,然后对症下药,通过按摩脚部穴位让客户恢复健康。”今年43岁的负红,乐观向上,快人快语。她告诉记者,通过长期的实践,如今她对如何洗脚、修脚、按摩应付自如,而且对中医治疗也非常感兴趣。“疼则不通,通则不疼!”负红说,脚是人的第二心脏,有60多个穴位,每个穴位都有对应的脏器反射区。观察足疗时顾客的第一反应,她就能初步断定其相应脏器的功能好坏,然后因人而异给其介绍一些养生知识。

夫妻俩靠熟练的手法、热情的服务、耐心的讲解,赢得了很多回头客。有顾客甚至为其“一条龙”服务的10元钱价格而“叫不平”,建议其涨价。但夫妻俩觉得,他们面向的就是普通大众,顾客得到足够多的实惠才是生存之本。不管是男女老少,也不论其脚板是干净的还是有脚臭的,只要走进店内,都会受到店主的热情招待。

“姑且不说他们的收入如何,就他们这种敬业、乐观、友善的精神,就值得很多人敬佩!”一名回头客说起夫妻俩感叹不已。

(摘自《许昌晨报》)

在黑T恤上画格瓦拉像,在牛仔褲上画牡丹花,在白衬衫上画京剧脸谱,在帆布鞋上画漫画人物……近日,乐山本地论坛海棠社区里,手绘达人“欧:)欧”发出征集令,为网友们友情手绘衣裤鞋帽,受到网友们的追捧。而喜欢手绘服装的,多为年轻人。

手绘达人 月收入过万

网上晒手绘迷倒众多网友

2月末,一个名为《为海棠的朋友们友情绘画衣裤鞋帽》的帖子,出现在了网上。发帖者“欧:)欧”说,马上就是3月5日学雷锋日子了,反正闲着也是闲着,所以决定发出征集令,“凡是顶帖的网友,都能获赠一幅手绘。”帖子里还晒出了几张照片,画着格瓦拉头像的黑色T恤、画着五彩牡丹的连衣裙、画着京剧脸谱的白衬衫、画着漫画人物的帆布鞋。

帖子很快受到关注,对于那几张照片,更是惊叹之声一片。因为顶帖就能获赠手绘,网友们都毫不客气起来,很快将帖子盖成了高楼。网友“单行双道”直接说出了想法,她要去买双白色帆布鞋来画。“我要去买件衣裳来画。”网友“夜空的灵魂”也不甘落后。“bt-mm5617”甚至提出了更加“过分”的要求:“可不可以画3件啊?我想弄个亲子套装。”

除了争先恐后报名外,网友们还提出了疑问,用水洗后褪不褪色?得到否定答复后,更多人加入了盖楼的行列中,以至于楼主紧急声明:报名工作截止3月1日。

85后手绘达人月收入过万

在市区竹公溪路,我们见到了“欧:)欧”,一名24岁的徐姓女子。夸张的连帽披肩、过分宽大的筒裤,让她洋溢出艺术的气息。而她所在的小店,布局简洁、装饰精致,一面墙画着写意式的荷花,一面墙画着漫画式的少女。“都是我画的。”小徐说,画墙才是她的主业,画服装只是业余消遣。

小徐是五通桥人,从小对美术感兴趣,还专门拜了师傅。虽然大学学的中文,但2009年大学毕业后,还是舍不得扔下画笔,索性去艺术培训学校当了美术老师。后来,交了从事室内装修设计的男友,于是开始涉足手绘。“做了一段时间,我们就开了店。”小徐说,从手绘的角度讲,他们是乐山第一家。这两年,手绘逐渐热了起来,特别是受到许多80后、90后年轻人的青睐。小徐的生意,也从最初的每月一两单,做到了现在的每月10来单。除小徐外,市区又多了几家店涉足手绘业务。

提及大学生就业难,小徐连叹“幸运”。“有时候月收入能过万。”小徐说,关键是可以做自己喜欢的事,就像这次免费帮网友们手绘服装。经过筛选,小徐将为10多名网友手绘服装。目前已经完成了两件,其余的还要陆续等网友们送服装过来。小徐说,除自己经常做外,还没有听说乐山有专门手绘服装的人。因为手绘服装在一些大城市已开始流行,她预计服装手绘也可以成为乐山一门有前景的行业。

(摘自《华西都市报》)



奉化80后女性养苍蝇赚大钱

签订了就业协议,成为一名医护人员,收入稳定;家里有个鱼塘,自己创业搞养殖,但有很大风险。家人都让她选择第一条路,但汪日露这次却想冒一回险。

从父亲手里接过鱼虾养殖的重任,汪日露就开始思索怎样使鱼儿少生病。2000年12月,她在《中国海洋报》上读到一篇文章:南开大学专家研究发现,蝇蛆能对多种疾病产生抗体。

随后,汪日露父女辗转找到了文章的作者杜教授,向他说明想用蝇蛆养殖鱼虾的打算。双方一拍即合,签下了工厂化养殖蝇蛆协议,杜教授还把汪日露带回南开大学,进行科研培训。

苍蝇成了她的宠物

一次偶然机会汪日露发现,蝇蛆吃的是“培养基”,在把吃剩的“培养基”与蝇蛆

分离开来时,总有零星的蝇蛆要带出来,于是到市场上买来20只鸡,让鸡吃掉带出来的蛆。没想到,她家的鸡长得特别快,2个月时体重就超过了邻居家已养了3个月的鸡,而且从不生病。

这下,汪日露萌发了既养蝇蛆又养鸡的念头,投入资金60万元,购买了1500只仙居小鸡,用蝇蛆养鸡。109天后,她养的鸡开始陆续产蛋,与常规养殖相比,产蛋期提前30天,产蛋率高出10%。在宁波市第二届名特优农副产品展销会上,生物鸡蛋被抢购一空。第一年下来,蛋鸡为她盈利23万元。她的“蝇蛆饲养生物鸡蛋”技术已经向国家专利局申请了专利,生物鸡蛋供不应求。

刚开始,汪日露面对在蝇箱里四处乱爬的蛆虫,就浑身直起鸡皮疙瘩。但时间一长,厌恶感渐渐消失了。后来,她竟敢大胆地将手伸进蝇箱,像呵护宠物一样,轻轻抚弄它们。

带动周边农户致富

为了带动周边农户共同致富,汪日露联系了附近的养鸡专业户,并与养鸡户签订了合作协议。汪日露为养鸡户们提供蝇蛆饲料,鸡蛋由公司收购。生物鸡蛋以每公斤14元计算,给养殖户11元,其余3元归公司。由他们打品牌统一销售,到现在已经有十几家农户加入。在汪日露已建成了可培育肉鸡15万羽,蛋鸡两万羽的基地,带动周边更多农户养鸡致富。

随着蝇蛆养殖规模的不断扩大,汪日露开始异地建厂,盖起了四层楼房及配套养蝇厂房,成立了奉化市首开生物技术有限公司。蝇蛆深层次开发也在进行中,汪日露说,经鉴定,蝇蛆每吨可提取200公斤蛋白粉,以蚕蛹蛋白粉市场价每公斤800元计算,产值高达16万元,利润前景巨大。

(摘自《青岛财经日报》卢科霞/文)

农妇“三嫂子”:辣椒剁出百万商机

上世纪80年代初,章银枝就开始用法酒特有的黄尖椒腌制剁椒,腌制好后就用油壶、水瓶、陶罐盛着拿到集贸市场叫卖。前年,法酒工商所支持章银枝做大剁椒生意,并成立法酒三嫂子食品有限公司,还申请注册“三嫂子、三哥”两个商标。

3月6日,上海一家超市的老板朱先生打电话到江夏法酒三嫂子食品有限公司,要求成为“三嫂子”牌剁椒的代理商,并订购10吨现货。面对送上门的订单,三嫂子公司董事长章银枝却拒绝了,因为“公司现在没有这么多库存”。

其实,这段时间,章银枝每天要接到类似这样的订货电话几十个,“产品供不应求!”现年53岁的章银枝祖籍湖南湘潭,1982年嫁到江夏法酒村。因丈夫胡次斌在家中排行老三,她也就被人喊为“三

嫂子”。她从小就做得一手好腌制品,并摸索出一套独门“秘方”,做出的腌制品风味独特。

上世纪80年代初,章银枝就开始用法酒特有的黄尖椒腌制剁椒,腌制好后就用油壶、水瓶、陶罐盛着拿到集贸市场叫卖。不少人吃过都纷纷称赞,甚至有人登门求购。但苦于自家只有二亩地,黄尖椒产量太小,再加上纯手工制作,20多年来,剁椒生产规模一直没扩大。

前年,法酒工商所支持章银枝做大剁椒生意,并成立法酒三嫂子食品有限公司,还申请注册“三嫂子、三哥”两个商标。在工商部门见证下,当年公司就与500户农户签订了黄尖椒收购合同,由公司提供优质种子及种植技术,引导农户种植黄尖椒。目前,公司拥有500多平米的生产车

间,实现流水线生产,并安排20多名村民就业。

法酒工商所所长陈大军介绍,以前,法酒农民种植芝麻、黄豆等,每亩年纯收益约500元。在三嫂子公司带动下改种黄尖椒后,按亩产3000斤、每斤收购价1.8元到3.5元计算,每亩年纯收益达4000元。随着“三嫂子”品牌价值提升,农户种黄尖椒纯收益还会增加。“在家种辣椒,不愁销路,不用和妻儿离别,收入不比在外打工低”。

三嫂子丈夫胡次斌称,公司成立以来,订单一个接一个,去年销售额超过100万元,今年翻番没问题。在去年第六届中国武汉农博会上,三嫂子剁椒获“地方特色农产品”称号。

(摘自《武汉晨报》陈奇雄 叶逢春/文)

广东“80后”大学生 回乡创业养牛

2008年7月,一个简易牛棚动工建设,引起村民的关注。几个月后,村里3个大学生毕业生从山东领回几十头杂交小“洋”牛当起“牛倌”,一时成为当地新鲜事。时隔一年多,牛棚里三位稚气的“80后”大学毕业生经过一年的磨练,已跟着当初的小牛犊成长起来了。

说起当初创业经历,陈日暖和黄研彭皱皱眉头说:“最艰难的时期挺过来了。”他们说,养牛潜力很大,但是出栏时间较长,刚开始养殖需要坚守一年多的时间,这段时间资金的维持是最揪心的煎熬。合资金都是刚毕业大学生,资金有限,又没有相应财产抵押,贷不到款,幸亏家长和亲戚的支持才坚持下来。

走进牛棚,陈日暖不时用手拨弄牛角。他说,第一次见到这些可爱的小牛犊时,打心底高兴了好一阵子,但是几天后就把我们忙得焦头烂额。小牛犊刚买回来时,由于“水土不服,饲料不惯”患上“应激综合症”。幸亏现在科技发达,把网线拉到牛棚,用笔记本电脑网络视频即可请专家在线会诊,及时解决难题。

黄研彭说,自己是学饲料专业的,学了一些关于饲养方面的知识,但是书上的知识还远远不够,乡下没有图书馆和专家,只能通过网络论坛交流,网购饲料,给牛会诊,在论坛与全国各地养牛人交流。说完他指着牛棚外说:“后面一片种的是上等饲料皇竹草,种子是通过网上购买

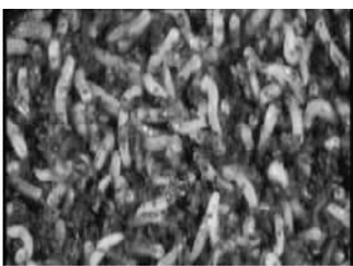
的。”现在,认识了不少当地养牛人,闲暇时也会聚在一起谈论养牛经验。

“80后”大学生养牛创业在当地几乎家喻户晓,通过互联网的交流,也让社会各界开始关注他们

“牛司令”家的牛出栏了,近几天陆续来了“看”牛人,当晚九点多还有老板前来洽谈牛的价钱。

“牛司令”给记者发来一条短信,短信说近来看他们的牛的人越来越多,他们也开始步入回报期。山里另一头,他们合资的另外一个养殖场也即将“圈”牛上路。

(摘自《北京晚报》刘小杭 赖晓晓/文)



嗡嗡乱飞的苍蝇在她眼中是会下“金蛋”的宝贝。她天天与苍蝇打交道,把苍蝇当宠物养,还养出了名堂,淘到了“金子”。她叫汪日露,今年28岁,奉化市首开生物技术应用研究所所长。因为养殖苍蝇,还曾被评为了“宁波市十大杰出青年”、“浙江省杰出农村青年”。

放弃工作回乡创业

2000年,汪日露从余杭卫校毕业,摆在她前面的有两条路:与市区一家大医院已

由在日华人音乐家赵正建先生经营的名“音乐家”的中华料理店,今年1月17日在东京足立区的北绫濑开张。“音乐家”主要经营以北京菜为主的中华料理。店主人赵正建先生介绍,中国有一些特色地方菜中肉料理的数量偏多,以鱼为原料的料理相对较少。但是“音乐家”的特色鱼料理不仅品种多样,而且味香可口。

开办特色中华料理店 在日华人一家三口创业

赵正建先生今年52岁,赴日前在中国的杂技团从事二胡演奏工作,并且在中国取得了厨师资格。赵先生于2005年到日本,目前在担任音乐教室教师的同时,还在昭和音乐大学担任二胡演奏科目的非常勤讲师。

谈起开店的初衷,赵正建表示,主要是因为自己到日工作后,将太太郭小红和儿子赵凡接到了日本。自己想从事大学教学工作的同时,创造一个让一家三口可以共同工作的环境,因此想到经营中华料理店。餐厅的二楼是一个可以容纳50人的宴会厅。赵正建先生每星期六的20点定期在二楼举行民乐演奏会。

赵先生的太太郭小红曾经是中国国家游泳队的教练。她表示,自己虽然还说不好的日语,但有时间时,自己会用写汉字的方式和客人交谈,也觉得很开心。赵正建先生的儿子赵凡今年24岁,不久前刚刚考入东京大学的建筑学科。他表示,自己从6年前开始就利用假期多次到日本探亲游玩。自己尤其喜欢日本的建筑,因此报考了东京大学的建筑学科。

赵正建表示,希望“音乐家”能够吸引更多的喜欢中华料理和中国传统音乐的客人。希望朋友们有空时都能常来“音乐家”坐一坐。(摘自《中国新闻网》孙盈/文)