



## 创办的“白沙码头”，成了网红



韩健丰老家在象山，从小在镇海长大，是一名创业老兵。1994年，大学毕业的他被分配到镇海炼化做会计。

四年后，他从单位出来下海经商。当时并没有明确的方向，尝试过钢材贸易、软件开发、建筑工程等多个行业，有的做得风生水起，但也有的遇到了挫折和困难，有过成功的喜悦，也有过失败的辛酸。

2002年，他和团队一起创办了浙江核力建筑有限公司，目前公司已经发展到100多人。

闲不住的他，于2008年和朋友一起成立了宁波白沙码头餐饮管理有限公司，创办了定位为海鲜的餐饮——“白沙码头”。

如今，“白沙码头”已是宁波有名的吃海鲜的去处。10年过去了，现在的“白沙码头”依然人流如织，可以说是宁波餐饮界的网红。

但创办之初，他可没少吃苦头。韩健丰想得很长远，想把“白沙码头”打造成一个消费者认可的餐饮品牌，而不是只求短期的利益。

而大多数商户瞄准的是眼下的效益，理念的不同使韩健丰经常处于矛盾的中心，他每天做得最多的工作是和商户的沟通，在这个过程中几乎每天都“吵架”。

为了把好餐饮店的用油关，韩健丰要求由“白沙码头”统一进货，一开始商户不理解，但韩健丰还是严格执行。对商户的一些违规行为，“白沙码头”也在之前约法三章的基础上动用了处罚权，最大的一笔罚了6000元，原因是商户在禁渔期内悄悄地买了6条河豚，每条罚了1000元。

为了提高每家商户的销售额，实现规模化采购和避免拉客等让消费者反感的情况，“白沙码头”把经营户减少到了3户，他们共经营16个摊位。下一步还要提升菜品和服务质量，以吸引年轻的消费群体。

做餐饮的过程中还有一个插曲，现在回头看还颇有点意思。当时，韩健丰和他的团队使用“白沙码头”一名引起了长沙卷烟厂的不满，该厂认为“白沙”是他们拥有的“中国驰名商标”，而韩健丰认为，“白沙码头”是一个整体，从主观故意和客观效果上都不存在侵权。

为此，双方打了五年官司，最后以宁波白沙码头餐饮管理有限公司胜诉而告终。

做餐饮，食品卫生安全是第一位的，消防也是重中之重。在这方面，韩健丰也非常重视。交谈中，他流露出最多的是质量意识和品牌意识。他想在一手锻造了“白沙码头”这个品牌之后，再把精酿啤酒品牌“小墅林”做成一个有活力、有知名度的百年品牌。

## 品质第一，用心酿好酒



“白沙码头”的运营早已走上了正轨，这是韩健丰现在可以腾出手来酿酒的原因。

尽管选择了一条几乎一路都需要摸着石头过河的道路，但韩健丰不想把自己定位为“玩家”，他把精酿啤酒当成了神圣的事业。从原材料到设备，再到酒款研发和开酒吧，他都选择了最“笨”的方式，用的是最好的原料，用心为消费者营造一个颇具文化气息的空间。

这从“小墅林”的取名就可见一斑，这三个字，给人一种闹中取静、离尘不离城的感觉。

韩健丰说，精酿啤酒市场大，品类多，但目前没有特别知名度大、市场份额大的品牌，中国应该多一些好的精酿品牌，今后他要把“小墅林”做一个精酿啤酒的快消品牌。

“酿酒是一件非常辛苦的事，但也是很有意思的事。”韩健丰觉得啤酒是大自然的馈赠，也是一个神奇的生物酿造工程，“各种原料加在一起发酵，可以说是千变万化”。他说，如果店里的客人都对啤酒很满意，他们就会自发地广而告之。他担忧的事情就是啤酒的产量太小，不能满足顾客的要求。

记者问韩健丰创业这么多年最大的感受是什么？

他说，最大的感受是责任感，创业要经常想着如何才能把事情做好。

“我的任务是把酒酿好，把环境打造好，慢慢来。”韩健丰的心态很好。

酿酒需要时间的沉淀，韩健丰似乎深谙慢即是快的道理，他埋头于自己的发酵罐，默默地将兴趣转变为事业。

## 今后或采用众筹模式



“我们今后会采用众筹的方式，大家一起众筹一罐啤酒，甚至可以打造DIY酿酒，让顾客自己来体验酿酒过程，根据自己喜欢的口味来酿造啤酒，如香气袭人的小麦啤酒、厚重的世涛啤酒、琥珀啤酒以及水果啤酒等。”韩健丰说。

“今后也可能尝试做外卖。”韩健丰说，由于精酿啤酒不进行过滤和杀菌处理，因此精酿啤酒不太耐保存，保质期较短，有一个销售半径。

他表示，未来商业上的合作形式可以是多样的，重要的是保持精酿的态度，按照自己的意愿，独立地生产好产品。

与“醉过方知酒浓”的道理一样，韩健丰在精酿啤酒上的摸索也让他从一名门外汉变成了一位从酿酒了如指掌的人，他给我们分享起酿酒知识头头是道，看得出来他的兴奋和对酿酒的陶醉。

“啤酒酵母是很珍贵而且很脆弱的，其他细菌一来它就死了。”

“酵母活性温度在20摄氏度左右，太高太低都不行。”

“啤酒的口味之所以千变万化，是由于啤酒花、麦芽有不同的产地，仅啤酒花就有上百种，这样可以出现万千组合。”

“欧洲有自己的啤酒法则，用大麦芽酿造的酒才能叫啤酒，加了小麦芽的话，要在啤酒瓶上标注，如果加入了小麦就叫小麦啤酒，加入了其他谷物，也一定要标注。”

“为什么啤酒会苦，因为在麦芽煮沸时要添加酒花，如果煮沸时间长再加，就会苦，如果煮沸时加，苦味就小。”

“那些用玉米粉、大米来替代麦芽酿酒的办法，是酿不出好酒的。有的工业啤酒主要原材料不是麦芽，或者用很少用麦芽。”

“精酿的定义是用最好的原材料酿出高品质的酒，不被人控制，产量不能大，要不忘初心。”

……

韩健丰说，其实去精酿酒吧并不是多么小众的事情，不需要懂太多关于酒的专业知识，也无需担心在酒吧里点错了或者说错话会露怯，只要你是爱酒之人，能有一款酒符合你的口味，就是最完美的。

韩健丰说，他想在这个浮躁的当下打造一个文化的空间。