## 普洱创业者说丨丁才亚：“人间烟火气”燃起地摊经济新活力

「开栏语」

“普洱创业者说”栏目，将聚焦普洱各行各业的创业者，聆听他们的创业故事，分享他们的成功经验，也探讨创业路上的挑战与困惑。他们的故事，将激励每一个有梦想的人勇往直 前，书写属于自己的精彩篇章。

天黑是普洱人吃烧烤的信号。每天傍晚，位于思茅区振兴大道普洱大世界的老丁牛肉串摊位前开始人头攒动，摊主丁才亚和他的伙伴们又开始了忙碌的一天，浓浓的烟火气让这个原本不太景气的商圈重新焕发出活力。丁亚才，“江湖”人称老丁，他的故事如同一部跌宕起伏的创业史，充满了挑战与机遇。

老丁的创业之路并非一帆风顺。他曾创立过众多产业，包括网咖、酒店、酒馆等。然而，商场如战场，他也曾因为管理不善和资金问题而陷入困境，甚至一度负债累累。面对如此困境，老丁没有选择放弃，而是凭借着坚韧不拔的意志和敏锐的市场洞察力，一步步走出了困境，如今，他已经成功管理着住宿、餐饮等共6家店。直接带动就业100余人。

“这些年的摸爬滚打，真的教会了我很多。”老丁感慨道，“做生意，最重要的是要回归本质，注重品质和服务。同时，我们也要与时俱进，学会利用互联网这个强大的工具进行宣传和推广。”正是基于这样的理念，今年老丁又将目光投向了新型地摊经济，他敏锐地捕捉到这一新兴业态的潜力。他巧妙地利用线上宣传结合线下的产品和服务，成功吸引了大量顾客前来品尝他的牛肉串。而老丁本人，也因其独特的创业经历和风趣幽默的个性，成为当地小有名气的“网红”。

从2021年接触短视频以来，老丁便开始了自己的探店博主生涯。边学习边运营，他用自己的镜头记录下了美食的魅力和城市的烟火气，逐渐成长为一名在普洱小有名气的探店博主。“网络宣传对于现代商业来说至关重要，它能帮助我们打破传统的局限，让好产品被更多人知晓。”正是得益于网络的力量，老丁的牛肉串店在短时间内迅速走红。

在餐饮理念上，老丁始终坚持让餐饮回归本质。他认为，消费者在选择餐饮小摊时，并不仅仅追求低价，他们更在乎的是性价比高的产品。因此，老丁在经营过程中，始终注重提供新鲜、品质好的食材和优惠的价格。同时，他也非常注重与消费者的沟通、交流，通过用户的评价，不断改进产品和服务。

实惠、品质好、不踩雷的网红店……这样的好口碑吸引了来自五湖四海的客人，其中有一位成都的客人给老丁留下了深刻的印象。那天晚上，这位客人特意坐飞机过来品尝牛肉串，吃完后第二天又匆匆离去。原来，他也是一位餐饮行业的同行，在成都已经开了10多个连锁店。他对老丁的地摊经营模式赞不绝口，他们互相交流经营理念，都收获了满满“干货”。

在尝试地摊经济的过程中，老丁也遇到了不少困难，其中最棘手的就是场地限制的问题。幸运的是，他和其他摊主得到了有关部门的帮助和支持，妥善解决了摆摊场地、水电的问题，不仅让摊主们“安家”，还充分激发了“地摊经济”活力。

对于年轻人的创业之路，老丁也给出了自己的建议。他认为，年轻人不要急于投资开店，而是要先沉淀和学习，在自己喜欢的行业里工作一段时间，提升自己的专业素养和创业能力。同时，品质和服务也是创业成功的关键所在，还要学会利用互联网进行宣传和推广。

接下来，老丁计划继续研发更多性价比高的产品给消费者带来更好的用餐体验。比如，他最近就接触到了一个养殖户，其养殖的土鸡品质上乘但销售不佳。老丁打算开发新的美食产品，利用自己的资源和平台优势帮助这位养殖户进行推广和销售。同时，他也会继续通过短视频等互联网平台宣传普洱美食和自家产品，让更多人了解并喜爱上普洱的美食。在帮助农户解决问题的同时，也为自己的餐饮事业注入新动力。