



张训国还为蛋糕师们制定了7个等级27个指标的蛋糕师考核,他会定期对她们检查。

# 蛋糕“狂人”——张训国



张训国阅读了大量国内外有关蛋糕的书籍。



对蛋糕师要求苛刻,制作蛋糕精益求精。



张训国在检查卫生,对车间的边边角角都要要求一尘不染。

□图/文 记者 郭建政

济南市窑头路西首一家干净明亮的厂房内,蛋糕师们正在紧张地制作蛋糕,配料、烘焙、裱花和包装,每项流程都有条不紊地进行。车间外,弥漫着淡淡清香的“DIY体验馆”高朋满座,大家细细品尝着新鲜出炉的蛋糕。这里就是“纯八度”蛋糕梦工场,打造者是一心想做世界上最纯正蛋糕的“狂人”——张训国。

张训国曾是一名有着15年从业经历的酒业精英。想做安全食品一直是他的梦想,2013年他辞掉高管的职位,历时半年探访全国27个城市考察食品市场,最终选择了做蛋糕。他说:“大儿子特喜欢吃蛋糕,但市场上人造奶油、人造巧克力等食材,不敢给孩子吃。”敏锐的嗅觉,让他看到了一个巨大市场。

2014年5月,他开了第一家蛋糕店,选最顶级食材,不添加任何添加剂。对做蛋糕一无所知的他认为,好材料就能造出好蛋糕,大家就会买账。但是事实并非如此,无添加造成了口味清淡、色彩单调、成型难,吃惯了添加剂的顾客,对这纯真的口感有些不适。对进口食材占90%,成本是普通食材的6-8倍让大家半信半疑,真是有口难辩。于是,他开始翻阅通讯录,挨个打电话寻找过生日的朋友,免费送蛋糕,并骑着三轮车亲自送货,当面倾听他们的意见。7月的一天,他骑着三轮去开元送货,上坡时电瓶没电了,费了四个多小时的周折才推着三轮送完货,狼狈的他回到家已是晚上8点多。原来有司机伺候,现在蹬上了三轮,内心很不平衡,真想放弃。

第二天醒来,在妻子的鼓励下,张训国又蹬上了三轮,踏上了送蛋糕的路。后来他不仅送朋友,朋友的朋友也送,他算了算,这几年送出去的蛋糕价值已近百万,公司也由最初的三个人壮大到了几十人。

越来越多的人认可了纯八度的蛋糕,追逐健康的顾客也迷恋上了这“平淡至极”的味道。2017年公司才刚刚开始盈利。他一直坚持鲜蛋糕不过夜,卖不完的送到寺庙、福利院、幼儿园等地方,最多时一个月送出120多斤。

经得起诱惑耐得住寂寞,方能坚持初心。不想赚快钱的他舍弃了很多众筹、加盟、控股等机会的诱惑,但却筑基成功。

“要做就做世界上最纯的蛋糕”是张训国的梦想。“多年后谈起世界上纯正的蛋糕,人们不再只说法国、意大利、德国或者日本,更应该还有中国。”这句话道出了这位蛋糕“狂人”的心声。



为了选好鸡蛋,张训国亲自到山上的养鸡基地考察。



有点空闲张训国会陪妻儿一起享受快乐时光。