



买蛋糕不仅可以送货上门,还可以提供唱歌跳舞送祝福的服务,这样有仪式感的蛋糕店你见过吗?在十堰万达广场附近就有这样一家店,名叫“熊猫叮咚”,只要预定他家的蛋糕,不仅可以送货上门,还会有“小熊猫”“玲娜贝儿”等喜庆的人偶前去送祝福。这家别样的蛋糕店在十堰已经开了半年多,接到了上千个订单。用店长敖利君的话来说:“我们用蛋糕传递爱与感动。”

■文/记者 杨天娇 图/记者 吕世银



敖利君和同事进入包厢,为当天的寿星唱生日歌、跳舞、送祝福。

这家蛋糕店提供上门唱歌跳舞送祝福服务

## “我们用蛋糕传递爱与感动”

### 每天都在马不停蹄送祝福

日前,记者听说“熊猫叮咚”的店员送蛋糕上门,还唱歌跳舞送祝福,根据不同的消费人群,变着花样活跃氛围,让惊喜更惊喜,让快乐更快乐,便对这种新型的消费模式产生了好奇。

15日上午9时,记者来到“熊猫叮咚”蛋糕店,店长敖利君正在和蛋糕师一起做蛋糕。上午10时,当“熊猫人”上班后,敖利君又和他们一起练习舞蹈。敖利君店里的“熊猫人”就是配送组兼气氛组员工。“我们中午11时就要出发,今天中午一共有两单,其中一单是我们三个人一起去,还有一单是一个人去就行。”说罢,敖利君赶忙和同事收拾“装备”,将蛋糕装箱,戴上头盔,骑着电动车赶往指定地点。

11时40分,敖利君和同事一行3人来到了顾客指定的酒店。按照约定时间,10分钟后他们将送蛋糕并现场表演。“我们一般都提前到,然后换上衣服,安排好每个人的任务,每场表演用时10分钟。”敖利君和同事准备好道具,进入包厢,为当天的寿星唱生日歌、跳舞、送祝福。12时许,表演结

束,摘掉头套后,敖利君和同事的脸上已经满是汗水。还没来得及休息,其中一人带着蛋糕又奔向下一个指定地点。

“这是我们的常态,每天中午11点到下午1点半,每天下午4点半到晚上8点,基本上都是骑着电动车穿梭在大街小巷。”敖利君说,店里平均每天能接到七八个订单,最忙的时候一天有20个订单,最难熬的是7月和8月,穿着厚厚的表演服,还要不停地唱跳。“我们都是一家家送,即使是高温天气也不能有丝毫懈怠。”据悉,敖利君的这家店最小可定制6寸蛋糕,售价在168至198元不等,按照标准配一个“熊猫人”送货上门;同时还有8寸、10寸、单层或多层等各种蛋糕可定制。而作为气氛组的“熊猫人”,则根据蛋糕的大小进行匹配。单层蛋糕大多为1人,3层蛋糕标配2人,此外顾客也可以加88元增添一名“熊猫人”。“除了生日宴,我们也提供订婚宴、结婚宴、开业、搬家等各种场合的定制蛋糕送服务业务。”敖利君介绍。

### 用甜甜的蛋糕传递爱与感动

每天早上9点到店后,敖利君就开始一天的工作:先是看库存,店里做蛋糕的原材料都是她去挑选的;然后查看订单情况,忙碌时帮蛋糕师傅做蛋糕;当配送组忙不过来时,她也会去送蛋糕。等忙完手上所有的事,她会培训新人,带着新来的员工一起练习跳舞;晚上回访客户,了解当天客户对服务的评价,偶尔还会进行线上直播。

敖利君说:“每天的事情很多,但我很快乐。”从2月份开店到现在,店里接到的订单已经超过1000单。在此期间,也发生了不少让她特别感动的事情。

“刚开店时,接到了给80岁老太过生日的订单,顾客定了7层的生日蛋糕,我作为气氛组成员到了现场。”敖利君回忆道,当时她作为主持人,在唱歌跳舞结束后,就将下单的顾客要求的祝寿词说了一遍。“下单的顾客是老人的儿子,他说他有很多话想对母亲说,却不知该如何张口,希望我们代替他将这些话说出来。”当敖利君说完祝寿词后,老人和儿子都流下了眼泪。“我在现场也被感染了,流下了眼泪,我想这就是我经营这家店的意义吧,用甜甜的蛋糕传递爱与感动。”类似的故事还有很多,对敖利君来说,每一个订单都记录着每家的幸福瞬间。“这半年里,我们已经将这份爱与感动送到了上千户家庭中。”

当记者问有没有遇到难处理的问题时,敖利君说:“我们最怕到了现场却听到‘稍等一会儿再开始’。”她解释,因为店里订单不少,且大多都集中在中午或晚饭时间,每个订单都要表演10分钟,每个订单之间都会预留至少半个小时。“我们在接到订单后会确定送货时间和地址,提前规划路线。为了不迟到,一般都会提前预留时间。一旦顾客要求延迟时间过长,我们下一单送蛋糕就会迟到,所以在接单时都会提前说清楚,5分钟之内延迟是可以的,但太长时间就不允许,之前遇到这种事情,我们只好放弃这一单,不能砸了自己的招牌。”

创业的路上必然是有坎坷也有幸福,对于正在创业的敖利君来说,坎坷总会过去,唯有做得更好才能迎接幸福的曙光。“我正做着一份甜蜜且有爱的事业,想将这份幸福送给更多家庭。”敖利君说。

### 店里员工大多都是“00后”

今年24岁的敖利君是贵州遵义人,到十堰开店前,她曾经在厦门工作过一段时间。“一开始我并没有想过要干这行,我的一个亲戚在做这件事,我觉得很有意思,蛋糕店不仅可以制作好吃的蛋糕,还可以做有趣的事情,这点很特别,也让我看到了前景,于是选择了这行。”与传统蛋糕店不同的是,敖利君的蛋糕店主要的卖点是服务。

2022年,敖利君在总部的安排下到襄阳的门店培训;2023年2月,蛋糕店正式开业。记者走进店内,店铺采用简约现代装修风格,店铺空间很大,在前台挂有一面墙的大镜子,往店内走,还有专门的裱花室,裱花室内摆放着上百种蛋糕的小插件,

还有各式各样的糖果。“我们店主要是通过线上抖音或美团买套餐致电客服下单,偶尔也有顾客到店下单。”敖利君说,一般而言,员工都会根据顾客的情况推荐蛋糕款式。

敖利君笑着告诉记者,“我们店里的员工大多是00后,平均年龄在22岁。我是店里年纪最大的,每天和一群比我年龄小的人在一起工作,觉得活力满满,每次练舞蹈都很带劲。”敖利君带员工有自己的一套,“我的管理模式就是每个人把自己手上工作做好,剩下的时间比较有弹性,相对自由。”敖利君说,店里工作氛围特别好,大家都比较聊得来,闲暇经常聚会。



店长敖利君日常也要和蛋糕师一起做蛋糕。



为提高演出质量,敖利君经常和大家一起练习。