



市内多区开推烧烤进厅模式

曾有“败走麦城”先例，能否成功还是要由市场说了算

按照《济南市露天烧烤餐饮经营管理指导意见》，6月15日后将禁止露天烧烤。曾经让市民又爱又恨的烧烤在这个夏天将走向何方？据本报记者调查，高新、天桥等多个区再度试水大型烧烤城模式。搬进去、装设备对烧烤成本的增加，曾经遭到过经营者抵制，而槐荫区室内烧烤城的落荒先例就在眼前，各区筹备建设室内烧烤城的计划，这一次就一定能够成功吗？



祝甸路整治后，烧烤摊都有了自已的小院落，摊主在室内烧烤，客人在小院内享用。 本报记者 王倩 摄

本报记者 王倩

祝甸路模式：原地集中，烧烤进厅

夏天的夜晚，在济南，就是属于烧烤的时间。住在祝甸路上的朱先生就热爱这样的夜晚，就在距离小区几百米的路边，二十多家烧烤任由他选择。

但今年夏天，还没来得及多享受几次这样的夜晚，朱先生发现家门前的烧烤摊变了。“以前，只要拐到这条路上，都会看到浓烟，空气中弥漫着烧烤的气味。”朱先生回忆，从道路西段往前走，道路南侧早就摆满了小方桌、马扎，形形色色的市民也早已坐在那里。

根据朱先生回忆，烤串的小伙子、大叔在路边的烤炉前不断忙活，旁边就是划拳、交谈甚欢的顾客。但现在，一切都被一堵墙隔开。

朱先生所说的这堵墙是东风街道办事处投资30多万元新建起的，它将祝甸路南侧十多家烧烤摊遮挡在各自的密闭空地内。如果

不是明亮的招牌，路过这里的人很难与之前混乱的烧烤摊点联系在一起。

祝甸路由西向东，沿街看到的是一面整洁的砖混围挡墙，在每户烧烤摊之间，墙体上都留有一米多宽的门。透过门，记者看到每家烧烤摊都是一个独立的小院落，院落上方大多搭起了顶棚。

据东风街道办事处相关人员介绍，其实在济南市下发《指导意见》之前，他们就对祝甸路上的露天烧烤情况进行了多次整治，也向业主下发了多份整治通知，就连现在建起的围挡墙也在之前计划之中。祝甸路露天烧烤摊比较多，占道经营、油烟污染、噪音扰民、垃圾乱倒的情况比较严重，而这也是他们在多次研究后确定的整治方案，而现在初步来看，整治效果比较明显。

抓牛鼻子：油烟净化设备是关键

东风街道办事处相关人员告诉记者，对于露天烧烤的整治，除了在场所上的整治之外，油烟净化的改造则显得更加重要。

按照《指导意见》要求，无烟烧烤是趋势，之前安装率极低的油烟净化分离设备也就成为必需。东风街道办事处相关人员介绍，在对烧烤经营场所进行规范时，油烟净化设备也成为业主必须具备的条件之一。

在祝甸路沿线的多家烧烤摊内，记者也看到了已经安装完成正在使用的油烟净化分离设备。在一家炭烤生蚝店内，记者注意到，烧烤炉也按照要求，进入到室内操作，一个圆形烟道由烧烤炉处与外界连接。

尝试：多处“集中营”均不成功

按照《指导意见》相关要求禁止露天烧烤，业主要求改造烟道安装油烟净化设备，进店经营，拒绝扰民，实现卫

据悉，在烧烤过程中，烧烤产生的油烟被吸入油烟净化器，油烟粒子被捕集，在高压电场的作用下，油烟气体电离，大部分被降解碳化。少部分微小油粒在吸附电场的电场力及气流作用下向电场的正负极板运动被收集在极板上，并在自身重力的作用下流到底部集油盘，经底部排油孔排出，余下的微米级油雾被电场降解成二氧化碳和水，最终排出洁净空气；同时在高压发生器的作用下，电场内的空气产生臭氧，去除油烟中的部分异味。

“原来，整条路上空都是白烟，现在好多了，基本看不到油烟了。”东风街道办事处城管科执法人员这样形容整治后的效果。

生烧烤。这么一来，这种烧烤集中点整治模式无疑是最好的办法，但这种办法是不是真的可行呢？



烧烤进院之后，安装了专门的烟道。 本报记者 王倩 摄

记者获悉，不只东风街道办事处，市中区、高新区等多个街道办事处也都把这种“烧烤集中点”模式作为整治露天烧烤的最终归属，高新区已经在奥体中路与天辰路交叉口南一处空地上，建起了占地十多亩的烧烤大院。

但与祝甸路上这种烧烤集中点相比，高新区新建的烧烤城效果就不尽如人意。记者探访后发现，能容纳10—20个烧烤摊的烧烤大院，目前只有一家大型烧烤进驻。

实际上，近年来，相关部门一直没放弃对露天烧烤的整治，最明显的莫过于全运

会期间，槐荫区在大型商圈西市场附近筹建了一处大型室内烧烤城。烧烤城面积约3000平方米，总投资500万元以上。但烧烤城还是没逃过它的命运，如今已改做它用。长清大型烧烤城与槐荫区大型烧烤城命运相似，如今也仅仅是名存实亡。

总结其中的原因，一名不愿意透露姓名的执法人员称，市场才是露天烧烤向何处发展最有力的指导。“烧烤属于季节性经营，也就夏天这几个月，其余时间怎么办？而且建设烧烤城的投资、管理、收费等问题，也都是难题。”

经营业主：“祝甸路模式”应该可行

而说到新建烧烤城不容易运行成功，经营业主李女士介绍，烧烤生意虽然门槛低，但是要想养好顾客群也很不容易。由于受到场地等原因，一些新建的烧烤城多是在偏僻位置，想要吸引到顾客更难。“养市场可能需要几年时间，很多人赔不起。”李女士说。

同样是烧烤经营业主的张经理也向记者证实，类似祝甸路烧烤集中点原址改建、整治的模式是可以借鉴的，作为业主来说，虽然又加大了投资，但是他们也认为很值。

管理者说

掐不住“七寸” 根治露天烧烤难

本报见习记者 李师胜

5月27日，济南出台《济南市露天烧烤餐饮经营管理指导意见》，6月15日后，实现无露天烧烤。城管与执法、食药监、工商等部门联合执法，整治露天烧烤。最终期限已过，露天烧烤的摊主大都进了厅，占道经营的也少了，不过并未根绝。城管部门称，想根治露天烧烤，缺乏掐住“七寸”措施，很难。

部门合力联动 暂时还未成型

整治露天烧烤意见中指出，组建由城市管理和城管执法、环保、食品药品监管、工商、商务、公安组成的综合治理队伍，由区级领导牵头负责。

姚家街道办的综合整治队伍比较健全，办事处城管科、历下区城管执法中队联合公安、环保等部门，组织了一支100人左右的队伍，专门整治露天烧烤。

但是有的综合整治队伍暂时还未建立，未形成有效的联动机制。

市中区城管执法局七贤中队中队长徐忠泉告诉记者，中队与当地街道办事处制定了一个计划表，按计划让烧烤经营者购买无烟烧烤炉与油烟净化设备，每天一村，辖区内的八个村已经整治到第七个。虽然有摩擦与口角，但还算顺利。

不过在整治的过程中，大都是城管执法人员与街道办的工作，其他部门暂未有效介入。

烧烤对城市空气质量影响很大，环保部门也应该介入，还有意见中的其他部门，其实并不是没有执法队伍。但也不能说别的部门不作为，只是暂时还没有有效介入。

徐忠泉告诉记者，前期的工作由城管执法部门来做，动员摊主露天烧烤进厅、购置油烟净化设备等，15日之后，经过简单规范，希望工商等部门介入，形成合力对烧烤摊进一步整治。

摊主阳奉阴违

部门无“卡脖”措施

“有些摊主表面上答应得很好，桌子收进去了，可是执法人员前脚走，后脚桌子就又摆到路上。”市中区城管局工作人员李华(化名)说，烧烤摊是一季的生意，收益很大，违法成本却很低。

其实按照有关法律的要求，城管执法部门本有有效的制约措施。济南市在2012年修订通过了《济南市大气污染防治条例》规定，城市餐饮服务业的经营者应当安装油烟净化设施，实现油烟达标排放。而且规定了罚则，城市餐饮服务业经营者未采取有效污染防治措施，致使排放的油烟对附近居民的居住环境造成污染的，由城市管理部门行政执法部门责令停止违法行为，限期改正，可以处五万元以上罚款。

“可是你罚了款，不会有人去缴纳的。”李华说，市中区280余户经营露天餐饮业的，约7成都是无证经营的，根本不会去缴纳罚款。而且即便是没收其烤炉，摊主大都不在意，新买一个继续经营。

城管执法环境也不太好，舆论对城管印象存在偏差，即便是正常的执法，老百姓也不认可。经十纬一的三箭瑞福苑附近，有一摊主摆了一个十多米长的摊位，执法人员过去劝阻。路过的老百姓则同情弱者，说都不容易，就别管了。执法人员拥有的权力不敢行使，有所顾忌。

李华说，露天烧烤整治的漏洞，也源于法律法规强制性不够。“比如小汽车的管理，不交罚款年审就不过，有一个约束性的东西在卡着。从事露天餐饮业的摊主不少并无相关证件。有关部门可以对其进行发照经营，并通过后续的环评、营业执照、餐饮经营许可证等约束其行为。

“规范露天餐饮，还需要一个长期有效的制度性措施，出台具体的规范、处罚细则，让经营者认为这不是一阵风。”李华说。