

地摊小吃变产业,一天“撸串”吃掉7吨羊肉

# “串都”济南,如何开启烧烤2.0时代



▲草缘食尚工作人员展示家庭涮烤工具箱产品。

文/片

本报记者 刘德峰

整个烧烤季,仅撸串济南平均每天可吃掉7.2吨左右羊肉!

这一巨大的数字已经为济南赢得了中国“串都”之名。经过20年的发展,如今在济南,烧烤已不再意味着街头巷尾随处可见的地摊,而是正在渐变为一个亿元消费产业和一个带有泉城特色的文化符号。

或许,中国“串都”济南的烧烤2.0时代正在来临,从路边马扎地摊到品牌烧烤连锁崛起,从掺杂造假串黑串频发到“活羊现宰”模式,再到中央厨房透明厨房的出现,从除烟去尘环保烧烤设备、无烟烧炭大批进店到家庭烧烤包、网上烧串销售热卖,家庭烧烤配送和社区烧烤店悄然面世,一个巨大的烧烤产业正在形成,并开始悄然升级。济南,你将如何迎接这一变化?

## 专业餐企频频入行挑战“假乱差” 济南特色地摊烧烤悄然升级品牌化

25日中午,位于历下区浆水泉路上的“啤酒花园”烧烤院内,十几位戴着食品加工专用手套的工作人员,开始把切好的羊肉、豆角等食材,穿成一把一把的烤串。进入济南的烧烤季,为了应对每晚大量的烧烤客流,他们每天要用大半天的时间为晚上蜂拥而来的练摊市民备货。

四年前,济南豪迈文化餐饮管理有限公司涉入济南烧烤业,在舜耕路南首打造了济南第一家啤酒花园,并开创性提出“捍卫济南餐饮特色文化”口号,主打保真和品质。

“相对于最初主要以个体和地摊为主的一九烧烤,回民小区烧烤,虽然他们带动并创造了济南烧烤业,但是,当时的市场主体

和管理模式还处于初级阶段,随后的市场混乱也让济南人对烧烤爱恨有交,欲罢不能。”一位济南“冬夏通用烧烤族”如是表示。在他看来,爱烧烤的济南人更渴望品牌、质量和“新方向”。

从全部地摊货到品牌杀人,无论怎样,良田烧烤、一路高歌啤酒花园、牛阵等等的出现让济南烧烤有了“品牌元素”。

## 从特色地摊到特色餐饮 20年来“串都”其实一直在改变

近年来,用羊油或羊尿浸泡其他肉类冒充羊肉的不良商家陆续被曝光,另有业内人士透露,在暴利的驱使之下,也有个别烧烤摊会下乡收购病死乳羊,以次充好。

“我们自营业之日起便打出了活羊现宰的招牌,每天到黄河北、长清和泰安等地收购活山羊。”啤酒花园总经理张兵说,不像有些号称活羊现宰的商家,挂一片羊肉在店门口,一放就是一天,他们在烧烤园内专门设有屠宰区,消费者现场

就能看到屠宰的过程。

记者在啤酒花园烧烤园内看到,该烧烤店的卫生管理,已经可以贯穿羊肉串从屠宰到餐桌的每个环节。“我们在2012年就投资十余万元,开始使用无烟烧烤炉。”张兵指着分布在厨房东西两侧的七台烧烤炉说,他们也是济南首批使用这种设备的烧烤店之一。经过烤炉内部设备的净化处理,肉眼已经很难看到烧烤炉排出的烟气。

在细节方面,该烧烤店同样提高了对自己的要求。“我们

每天回收的扦子都会清洗,并通过巴氏杀菌的方法消毒。”张兵说,他们还把烧烤所需的木炭,全部“养熟”后使用,“这样就避免了产生对人体有害的一氧化碳等气体,也减少了烧烤过程中致癌物质的产生,既是对我们员工的保护,也是对消费者的保护。”

2015年,为了进一步完善食材的源头管理,张兵又建起了1000多平米的肉制品储藏及加工车间,并与顺丰合作开展野外烧烤配送。

## 专业家庭涮烤“花开一枝”呼之欲出 新型服务模式带动家庭涮烤社区化升级

“虽然涮烤开始逐渐走进家庭,但我发现,市民要在家做一次火锅或烧烤并不简单。”草缘食尚品牌创始人谷承远说,“安全、健康”和“方便、快捷”这样的消费者“痛点”,也就成了草缘食尚努力打造的“卖点”。

草缘食尚的家庭涮烤类产品,囊括烧烤炉、肉类半成品、

涮烤调料及各种烧烤用具等方面。为了保证质量,他搭建了一种可以把控各个供应链环节的模式。

“以羊肉为例,我们确定的原料是内蒙古的羊肉,只要肉制品厂跟我们签订合同,就不允许随便更换。”他说,在工艺上同样如此,腌制羊腿或羊肉用什么样的调料、用多少,都

由草缘食尚的食品工程师到生产厂家进行指导,达到该企业要求后方可出厂。

“已经有18家供应商跟我们达成了合作,预计年底会突破30家。”谷承远说,他们正在通过建设社区店、店中店、专卖店等方式实现推广,消费者可以在社区店内一站式体验家庭涮烤的各个环节。

## 无烟、安全、健康、品牌成主流 无烟烧烤标准来了,济南“串都”2.0时代开启?

7月中旬,为有效解决露天烧烤污染问题,山东省环保厅联合山东省质监局颁布了《环境友好型产品技术要求——无烟烧烤炉》山东地方标准。这也是我国发布的第一个无烟烧烤炉标准。

尽管并非强制性标准,但

这一标准的发布,反映出了社会各界对于未来烧烤面貌的期待。

“当人均收入达到3000美元,就会进入理性消费阶段。品质好的产品会卖得更好,品质差的产品则会退出市场。”谷承远认为,如今重新审视烧烤行业,已经不能再以地摊阶段来

认识它了。

“既然称为‘串都’,就不能是一个乌烟瘴气的‘串都’,必须是一个安全、健康的‘串都’。”谷承远认为,烧烤在济南已经从地摊形成产业,再升级成为文化,过程是缓慢的,还需要社会各方面进一步促成。

## 奶农养殖模式 变革迫在眉睫

自今年4月1日起欧盟牛奶生产配额制度取消,欧盟整体牛奶产量出现了较明显的增长,仅爱尔兰4月、5月、6月牛奶生产量就比去年同期增长了12%。

数据显示,7月份第二周全国10个奶牛主产省区生鲜乳平均价格为3.41元/公斤,同比下降15.4%,而这个价位与两年前的价格水平相当。

业内认为,要加快上下游产业建立“利益分享、风险分担”一体化合作关系。

据南方日报

## 猪价明年或 形成阶段性高点

全国农副产品和农资价格行情系统监测数据显示,今年4月中旬以来全国猪肉价格呈上涨走势,尤其是从6月底开始涨势变得疯狂。其中,吉林、辽宁、黑龙江、山东等地的价格,在短短三个月内涨幅接近50%。

国家统计局最新公布数据显示,6月猪肉价格上涨7.0%,影响居民消费价格总水平上涨约0.20个百分点。“猪价上涨带动CPI出现高点的时间很可能在明年上半年。”华泰证券首席宏观研究员俞平康在他发布的研究报告中判断。

齐鲁证券农业组的一份研究报告则称,2015年中国生猪小幅供不应求,2016年供需差额为29.7万头,出现明显供不应求。预计猪价上涨行情将延续一年余至2016年9-10月,高点比肩2011年。

综合

## “瘦肉精”抽检 为宰前检验标配

近日,农业部、食品药品监管总局联合下发《关于进一步加强畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后监管工作的意见》(以下简称意见),进一步明确畜禽屠宰检验检疫和畜禽产品进入市场或者生产加工企业后的监管措施。

根据意见,凡是未经驻场官方兽医入场查验登记的生猪,不得屠宰。宰前检验环节中,要按照宰前健康检查、“瘦肉精”抽检等规定要求,做好待宰检验和送宰检验,对发现的病害猪和“瘦肉精”抽检不合格生猪要及时进行无害化处理。

在宰后检验时,对每头猪都要进行头部检验、体表检验、内脏检验、胴体初检和复检。检验合格的胴体,方可出具《肉品品质检验合格证》,加盖肉品品质检验合格印章。

意见同时称,从事生猪以外其他畜禽屠宰的,要参照生猪屠宰肉品品质检验的做法,逐步推行肉品品质检验制度,确保肉品质量安全。

在畜禽产品准入管理方面,意见要求畜禽产品市场销售者在摊位(柜台)明显位置摆放信息公示牌,向消费者明示销售者信息、肉品产地来源、检验检疫合格证明等信息,接受消费者实时监督。

据新华网



食安山东 品牌引领在行动  
主办:省食安办 省食药监局 齐鲁晚报  
征集:打假线索 诚信联盟企业 消费观察团