

热源升级，供暖与蓝天不“冲突” 省城供暖缺口仍不小，未来将建更多清洁能源项目

B02-B05 最抢眼

■烧烤江湖之变

文/片 本报记者 张阿凤

旧厂房变身 大型烧烤广场

露天烧烤整治过后，天桥区的烧烤店从500多家锐减至131家。就在小型个体烧烤店纷纷关闭的同时，今年8月初，在天桥区济齐路20号，一处名为“堤口民族美食烧烤文化广场”的大型烧烤广场悄然试营业，并于9月30日正式开业。

11月5日晚，烧烤广场内外灯火通明。和很多人记忆中的烧烤大院不同，此处烧烤广场建得相当“高大上”，名为广场，实则是颇为豪华的室内空间。外部华丽的灯光，内部高档的装潢，都一改传统烧烤“低端脏乱”的固有印象。

“烧烤广场是通过旧厂房改造而成，历时一年多，前后投入一千多万元。”堤口庄社区党总支书记杨磊介绍。虽说是旧厂房改建，三层楼房内外都崭新气派。据了解，这里从改建之初就规划建设烧烤广场，而彼时济南烧烤整治还完全没有达到如今的力度。

“虽然去年还没查那么严，但我们已隐隐感到，露天烧烤从济南彻底退场是早晚的事，环保、集中是未来烧烤的新方向。堤口庄辖区内烧烤业户众多，本着对辖区居民负责的想法，我们从去年就构思建设此处烧烤广场。”杨磊说。

据杨磊介绍，烧烤广场的建立，不仅是发扬推广堤口美食文化，也是将原本街道楼宇间占道经营的烧烤、美食摊聚集在一起，解决露天烧烤治理的历史难题。“今年的整治来得比我们想象得快，也比我们想象得严。如今来看，也可以说是先见之明了。”

新建成的烧烤广场，有着传统烧烤小店不具备的统一安装的油烟过滤设备。“每一个档口都安装了油烟净化设备，炉子要用环保炉，油烟进入统一的烟道，我们会在烟道的排放口检测，目前来看排放量很低，基本没有。”杨磊说，油烟净化系统可以说是广场最重视也是投入最大的地方，仅烟道一项就花了20多万元。

“烧烤广场的羊肉，普遍选用黄河以北重量在30斤左右的本地小山羊，这种类型的山羊肉烤起来最香。”杨磊表示，进货选择的都是有至少十年以上经营历史的业户，“羊是哪儿养的、谁宰的都清清楚楚，烤串的木炭也选用优质无烟炭，避免产生大量烟气。”

广场管理人性化 业户创业低成本

9月中旬，试营业期间，记者探访堤口民族美食烧烤文化广场。时任烧烤广场运营经理李刚介绍，烧烤广场共设有20个档口，已入住18家，以烧烤为主，兼有炒菜、火锅等。仅剩的两个档口，他们不打算快速租出去，而是想等待济南本身已有知名度的烧烤店进驻。

“来这里求租的非常多，但我们想留给一些已经积累了很好口碑的烧烤老店，他们的进驻能给广场带来更好的宣传效果。”李刚说。

已经积累了极好口碑的烧烤老店，会选择到广场来开店吗？对此，李刚很有自信。“烧烤广场对业户来说，是一处‘环境高大上、创业成本低’的场所。在这里开店非常省心，他原来的店可以继续做，

重拳整治之下，济南烧烤的突围转型路该怎么走？除了像宁三万这样的个体经营者去纯商业区重新开店外，堤口路一处“环境高大上、创业低成本”的大型烧烤广场正在崛起。而像老金烧烤这样的本地品牌店，也在逆境中迎来最大的机遇年。

露天烧烤整治 逆境中寻找机遇

不少烧烤商户告别“低端脏乱”，在突围自救中转型



新建的堤口烧烤广场相当“高大上”，一改过去烧烤“低端脏乱”的形象。

这里只需要一名厨师，一个下手就行。广场提供统一的桌椅、服务员、保洁等，可以说提供了一个很人性化的创业平台。”

省心之外，广场的运营模式也不是以往的“收房租”，而是“抽利润”。广场业户介绍，目前广场是按16%从营业额中抽成。“就算前期生意还不够红火，也不至于空交房租。”一名业户说。

11月6日，正式营业一月有余，现任烧烤广场经理左荣柯介绍，烧烤广场日营业额已能有两万到三万元。“20个档口已全部租出去，节假日生意最好的时候，90桌500余个餐位能基本达到客满状态。平时周末上座率达到70%左右。”

李强烧烤就是广场的烧烤业户之一，从8月10日烧烤广场试营业起，就搬了进来。在济南做烧烤生意已经30多年的李强烧烤是个老品牌，曾连续多年在千佛山庙会上亮相，其间单日曾售出2万多串烤串。

“我们家是专业做烧烤的，原来堤口庄西路上的两家店面均在本次整治中关闭。原来干的店大，但开支也大，这里确实节省成本。我们店最大的特色，就是所有的牛羊肉都来源清晰，马路上的牛羊肉我们从来不用。”李强说。

一年新开8家店 品牌店快速扩张

全市由原来的1900家烧烤店锐减至1100家，近半数烧烤店关闭，2017年无疑是济南烧烤最大的逆境年。与此同时，本地品牌店老金烧烤，却在逆境中迎来史

上最大的机遇年。从今年4月份至今，老金烧烤在济南陆续新开了5家直营店、3家加盟店，店面总数从2017年初的3家，一跃成为年底的11家。

“从创业初期，老金就定下了向室内、环保烧烤进军的道路，我们也成为济南首批退路进厅环保烧烤示范店。并且，公司在店面选址方面除了考虑门店所处商圈，更重视店址是否符合各方面政策的要求，要做就做长远，无论是选址还是经营，绝不考虑打政策法规的擦边球。”济南同逸餐饮管理有限公司总经理左新童说。

自今年4月份起，济南全面启动露天烧烤整治行动。大量店面狭小、主要靠店外经营的小烧烤店关闭。与此同时，老金烧烤却借机一路扩张。4月12日，二环东路店开业；5月18日，邢村店开业；8月1日，解放桥店开业；10月1日，北园店试营业；11月中旬，环山路也即将开业。另外，在今年还开了3家加盟店。

左新童对此有着清醒的认识。“风险和机遇是并存的。今年的整治中，之所以很多烧烤店在洗牌中洗掉了，是因为以往落后的烧烤那种盈利模式，其实只是占用了社会发展的时间红利，这种道路不会长久。事实证明，北京、上海等一线城市早就开始淘汰露天烧烤、大排档等脏乱业态，小吃行业本身也在快速向规范化、科学化发展。

11月，距离2017年结束还有一个多月，老金烧烤就完成了年初制定的年度营业额目标，并且在今年也实现了单店单日营业额的历史突破。

■相关链接

成立公司注册商标 济南烧烤进军外地

本报记者 张阿凤

老金烧烤的发展史，某种程度上也是济南烧烤的发展史。据左新童介绍，在2006年，第一家老金烧烤门店开业时，虽然烧烤炉在室内，但桌子也是摆到店外。“那时候对无烟环保烧烤炉的概念还很模糊。”

2013年，济南开始重视烧烤业态治理，提倡退路进厅，健康环保烧烤。也就是在这一年，老金烧烤抓住整治机遇，积极改进，不仅完全实现室内烧烤，并且在环保烧烤设备的使用上走在了行业前列。在成为首批退路进厅示范店的同时，不仅成立了公司，还注册了商标，开始公司化、品牌化运营烧烤店铺。

“公司成立后，相对于其他餐饮品牌去开设旗下更多小品牌、赚取快钱的模式，老金却一直坚持重视产品、重视人员发展以及设备的研发方面。老金烧烤从原来的普通烧烤炉，一步步到现在烤炉吸烟、底部过滤、风机净化的三级过滤净化，已经达到零排放的效果。”左新童说。

最近，随着老金烧烤的不断发展，外地开店的计划也在酝酿出路，新的烧烤方式以及运营模式也在不断改进。