

东地路上烧烤持续升温

# 每十米就有一家烧烤店

本报记者 牟张涛 见习记者 郭光普

每到傍晚,邀三五朋友到烧烤摊前吃烤串、喝扎啤,谈天说地好不惬意。文化路至东方红路之间的东地路路段,不到400米的距离就有30家烧烤店。

## 不少店铺兼营烧烤 >>

12日19时许,东地路上经营一家烧烤店的张女士招呼着客人。“这条街上干烧烤的比较多,这条路已经做成了品牌。”张女士说,近几年德州人比较认同烧烤等小吃,符合大众口味,烧烤摊已形成聚集效应,晚上吃烧烤的人较多。她的店里经营传统涮锅,夏天时增加烧烤等营业项目。

据了解,东地路上有不少店铺主打烧烤牌,主要在晚上营业。“白天这条路上除了上下班高峰期,基本很安静,一到晚上就热闹起来了。”市民赵先生说。

张女士的店铺主营兔肉,因看到烧烤生意商机大,便增加了特色烧烤。看到烧烤商机的舒先生近年在热天也增加了烧烤。“之前主要经营龙虾,每天营业额在2000元左右,现在每天营业额能到7000多元。”舒先生说,一些大型烧烤店每晚营业额能达数万元。

记者粗略统计,不到400米的东地路路段上有30家烧烤店,各家烧烤摊前都坐满了吃烧烤的顾客。



5月13日傍晚,东地路上的烧烤摊开始忙起来。 本报记者 马志勇 摄

## 有的到半夜都不散 >>

“德州的烧烤在10多年前就有了,在5年前就很火爆了,这几年一直持续升温。”舒先生说,烧烤的种类并没有太大变化。

“别人家上什么,我们家也烤什么。”张女士也介绍说,她家烤摊以常规的羊肉、鸡翅为主,附近摊上也多是肉串、小龙虾、田螺等。

“一晚上毛利润在一两千左右。”张女士说,因店面较小,又是第一年经营烧烤摊,每晚客流量在一百到两百人之间。市民吃烧烤认同老店和老口味,生意最好的是几家经营多年的烧烤店,有的老店一晚上营业额能达到数万元,新店受规模和名气的影响,竞争起来有些“尴尬”。

“下午5点多开始忙活,一直到半夜12点左右。”张女士说干

烧烤很累,因还不是旺季,店里只雇了两三个小时工,平时穿串靠自己店里的工人,等天气再热点生意会更忙,“过几天忙了还要招工人。”

目前德州烧烤市场除在东地路已形成规模外,在火车站附近、湖滨北大道等地也有不少摊位。“希望能有专门的烧烤聚集地,吃烧烤喝扎啤,谈天说地更有气氛。”市民周先生说。

## 格子铺买东西

## 想退货挺困难

本报5月13日讯(见习记者 郭光普) 12日,记者采访了市区几家格子铺发现,不少商铺都不提供退换服务,工商部门称,消费者有权要求商家退换货。

“我在格子铺里买了一块手表,链子坏掉了,也没给换。”德州学院的学生小刘说,她曾找到老板要求退换,老板以不是自己的货为由拒绝为她更换,答应帮她协调寄售商家,但一直没有结果。

12日上午,记者在大学路一家格子铺里看到,化妆品、小饰品、工艺品等货物占满了一个个格子,当询问购买后可否退换货时,店主说,一般不会退。“这都是别的商家寄售的,联系起来不方便。”一位店主说,她的店只起转售作用,没法提供退换服务,此外销售的都是像化妆品、减肥药、小食品等小物件,包装拆开也不好退换。

记者就此咨询了工商部门,工作人员称,格子铺出售的商品和正常商品一样,出现质量问题时,商家须给消费者进行退换。