露天烧烤从业者揭内幕:

烤一斤劣质肉净赚50多元

几张桌子、一台炭炉、两三个人就能凑成一个露天烧烤摊。“一斤低劣羊肉的肉串纯利润竟高达五六十元。”从事烧烤行业的李先生揭秘露天烧烤的生意经。正是在如此高利润的诱惑下,露天烧烤才屡禁不止。

▶烧烤摊位几乎占据了整条街。
本报记者 郭建政 摄

一两万投入 十多万盈利

“昼伏夜出”的露天烧烤看起来实在不起眼,这些摊位大多摆在路边嘈杂的地段,木炭一烧起来就乌烟瘴气,食客们三五人一桌,垃圾扔得满地都是。如此不堪的地摊摊主,赚的钱却比在办公室的白领们要多很多。

李先生在济南已经从事五六年的烧烤行业,他对这一行业很熟悉。他告诉记者,一个露天烧烤摊成本投入最多一两万块钱,但是一年的纯利润保守估计也要十多万。“露天烧烤的成本很低,他们大多选在人流较大的马路边上摆摊,几乎没有水电费的成本,而且露天烧烤大多在一些街边摆摊,场地费成本几乎为零。他们的成本支出主要是在桌椅板凳、厨具、木炭上的投入,以及配料和进货的成本。”

一斤劣质肉 纯赚五十元

李先生给记者算了一笔账。以目前市场价来算,正规、良心烤肉店所进的羊肉是30多元一斤,而一些黑心露天烧烤摊购进的羊肉价格从七八元到15元不等。“很多小摊贩都直接从一些冷库批发最便宜的羊肉,这些羊肉大多是冻死、病死、饿死等非正常死亡的羊,而且肉质本身也不一定新鲜。”

根据经验,一斤羊肉可以穿30大串、70小串。目前市面上大串价格是2元/串,小串0.8-1元/串。以小串为例,一斤8块钱的羊肉穿出70串肉串,每串1元钱,摊主每卖出一斤羊肉,就可以收入70块钱,除去8块钱羊肉,加上木炭、配料以及人工成本等,摊主至少能纯赚50元。

而烧烤摊除了提供烤肉串,还有烤蔬菜、鸡肉等食物,这些食物的收入更高,再加上酒水的收入等,一天算下来,一个小型烧烤摊就纯收入五六百元到上千元不等,一个月可净赚两三万元。

羊油添加剂 造出好口味

李先生告诉记者,顾客们在露天烧烤摊上吃出的炭香味烤肉、烟熏味烤肉或许压根儿不是烤出来的。“现在烤肉的添加剂很多,有专门为烤肉增加口味的炭香味、烟熏味等各种添加剂,这些添加剂只要几滴就能腌制十几斤肉,而且吃后‘唇齿留香’,让食客欲罢不能。但是,这类添加剂大多都是工业提炼,人吃多了肯定会出问题。”

而也有不良商家用鸭肉、鸡肉冒充羊肉。“做烧烤行业的,都会使用羊尾油,羊尾油是一种很好的调料,烧烤时抹上,可以给肉串提味,但是一些不良摊主却把羊尾油抹在假羊肉上,以制造出羊肉的膻味,大部分顾客根本吃不出来。”

李先生建议市民,在吃烧烤时,首先要看羊肉串的纹理。一般来说,禽类肉纹理相对较细腻,而羊肉的纹理较粗。“一般有肥膘的羊肉说明羊很健康,生长得很肥壮,只有病羊和营养不良的羊身上才没有肥膘。”

室内成本增加 摊主不愿“进厅”

济南的露天烧烤似乎已经成了城市特色:乌烟瘴气的摊位、吆三喝五的食客、打游击式的经营方式……露天烧烤成了济南一张特有的“名片”。

执法之困:

摊主“躲猫猫”、“打游击”

在经四路一处露天烧烤摊,在城管人员盯守时,摊主不出摊。但是到了晚上9点后,摊主见城管执法的车离开,就纷纷出摊,立刻变得活跃起来。该处城管人员表示,城管科的工作人员每天都在那里守到晚上8点多。城管人员在的时候,他们不出摊,等城管人员一走,他们才出来经营。这极大地增加了执法的成本和难度。

据悉,和城管打游击、躲猫猫是露天烧烤一条不成文的规则。一名从事露天烧烤的摊主告诉记者,想要投资少、多赚钱就要学会和城管打游击。“干烧烤就要掐准城管上下班时间,城管工作时,千万不要出摊,否则要是工具被没收,想要回来就难了。城管下班后,就可以随便摆,当然如果能够打探到内部消息,那就更好了。”

“烧烤牵扯到工商、食药、公安、交警等多个部门,应当联合这些部门共同执法才有效果。”济南市民金先生表示,治理烧烤也不应该全是城管的职责,露天烧烤无证经营,涉及食品安全问题,占道经营也涉及交警部门,所以在治理露天烧烤时,应当是多个部门联合起来共同执法,突击行动,多部门严厉处罚才能起到明显效果。

管理之困:

成本增加,摊主拒绝“进厅”

对于治理露天烧烤的问题,有关部门曾经提出了退路进厅设想,但是济南在试点了一段时间后,发现退路进厅的效果并不是很明显。

“由于房租、设备等因素,室内烧烤往往比室外稍微贵一些。”烧烤店“纸盒吧”的李先生告诉记者,他的房租每月需要6000元,但是露天烧烤几乎是零成本。所以室内烧烤的价格一般要比露天烧烤的价格高一些。

对于从事室内烧烤的店主来说,价格是他们想回避却跳不过的坎。记者采访一家室内烧烤时,该老板以“羊肉串市场价8角一串,良田羊肉串1.5元,我们卖1元”来显示自家烤串价格不算高。而作为室内烧烤品牌店的珍祥烧烤的店员则表示,“价格没那么贵,我们人均50多元就可以吃得很好。”

饮食习惯:

食客“就愿意在室外吃”

记者走访多个露天烧烤摊发现,规模较大的占道经营摊位中的很大部分并非没有店面。但部分烧烤店的店内面积不大,也未开空调,就餐气氛确实不如街外。

“吃露天烧烤,吹着自然风,环境还敞亮,气氛也热闹,夏天我们都愿意在室外吃。”正在吃烧烤的市民张先生说。

“抬腿就能吃、席地就能坐。”记者采访了解到,很多食客选择吃露天烧烤的一大原因就是其便利性。很多济南市民和外地游客已经形成了固有的餐饮意识和习惯:来了济南就是要吃露天烧烤。据经一路一烧烤摊摊主介绍,由于这种饮食习惯的养成,也使很多人不喜欢在室内吃烧烤。

市民有时误会 摊主“阳奉阴违”

街道办城管:我们也觉得很矛盾

在大观园附近的经四路上,今年冒出了八家猪肉串店,一到了晚上,吃烧烤的人就会坐满人行道,烧烤的炉子有时还会摆到马路上。为了让这些烧烤摊尽可能地不影响到周围居民的生活,大观园街道办城管科的工作人员小张和他的同事又多了一项新工作。

本报记者

每晚都要去 盯烧烤摊

27日下午5点半,记者联系上小张时,他已经到了经四路上的烧烤摊旁边。

小张和他的同事分成了两组,每天下午一下班,顾不上吃饭,他们就开着车来到这里,盯着这八家烧烤摊,“我中午都得多吃点,晚上到家后再吃晚饭,不过闻烧烤味闻的,也没什么食欲了。”

这几家猪肉串店是今年才出现的,原来这些门头有的是修电动车的,有的是开饭店的,甚至还有的是做殡葬业的,到了夏天,他们纷纷支上炉子,摆上桌子,烤起了肉串。烧烤时冒出的滚滚浓烟和占据人行道的食客,严重影响了周围居民的生活,而小张他们的工作,就是让这些影响尽可能地减少。当摊主把炉子、桌子摆到人行道上时,小张和他的同事就会上前劝阻,一直要持续到晚上8点多。

盯守结束,当小张回家的时候,一般都得是晚上九点多了,两岁的孩子已经玩累了,跟爸爸玩不了多长时间就睡了。小张吃点饭,也得赶紧睡觉,第二天早上8点半,他还得准时到单位,然后开始白天对街道的巡查。

对市民的误解 感到委屈

没有执法权,不能没收工具,对于摆在路上的烧烤摊,小张和他的同事唯一的办法就是劝阻。

“我们会跟他们讲道理,告诉他们摆在路上对周围居民的影响,对济南创城的影响,可这些道理往往没什么作用。”

“我们觉得很矛盾,如果我们不让他们摆这个烧烤摊,就会断绝了他们的生活来源。”对于下班后要做的这些工作,小张充满了无奈,可更让他无奈的,是市民的不理解。

“有一些在这里吃饭的市民,觉得在街边吃个烧烤挺好的,有感觉。”小张说,而居住在旁边的市民可不这样想,“我们经常会接到市民的投诉,说我们是这些烧烤店的保护伞。”小张对于市民的这些投诉感到十分委屈:“我们要是总坐在车里太闷了,有的时候会坐这些烧烤摊的马扎,这些摊主有时也会来找我们聊天,可能这样就让市民们误会了。”

这些猪肉串店的经营者,对于小张的工作表面上十分配合,可是,当小张他们一走,立刻就会将桌子摆上人行道,在街边支起烧烤炉,热火朝天地干到后半夜。

最重要的是 让摊主主动进屋

“我们现在根本没有休息日,一直是在连轴转,城管科加上聘用的协管也才十几个人,实在是没有更多的精力来整治这些烧烤摊了。”经常性地加班,让小张的声音听起来都是沙哑的。

27日,济南市出台《济南市露天烧烤餐饮经营管理指导意见》,明确露天烧烤要采取室内制作,不得室外加工、制作、销售,而且众多相关部门也分别明确了工作职责。“太好了!”小张得知这个意见的出台后说,在他看来,如果能够开展联合执法,要比他和同事在这里盯着有效得多。

“最重要的是怎么能够让这些露天烧烤的摊主主动进屋进行烧烤,要不没收了工具之后,他们还可以再买,突击检查盯守过后,他们还会再次在室外烧起来。我认为应该有统一的政策,来真正约束他们,这样才能有效。”小张说。

本版采写 本报见习记者 王皇 李师胜 本报记者 蒋龙龙 刘雅菲 任磊磊