

串的城

编者按

烧烤摊比我们更早感知到了酷暑的味道。盛夏未至,济南夜晚的街头早已热闹非凡,有人乐在其中,也有人备受困扰。是堵是疏,烧烤整治持续了17年,一直不尽如人意,不管承认与否,烧烤已成了济南市井生活的一部分。只是你真的了解个中道道吗?原材料怎么来的,它有多赚钱,污染到底有多重,能不能解决好扰民问题?齐鲁晚报记者近日做了一系列深入调查。



黄大姐和胡大姐在济南已经穿了13年串了,她们都来自四川宜宾,每天俩人配合能穿4000串。本报记者 王皇 摄

“有的烧烤师能月入过万”

一元羊肉串净利润三毛,海鲜烧烤利润高达七成

烧烤是一门生意。记者连日来采访得知,按照目前济南烧烤市场的行情,羊肉串的利润为30%,海鲜烧烤利润更是高达70%。新开的烧烤店一个月就能回本,大型烧烤店年入百万不是难事。不过,在烧烤这一产业链上,能挣钱的不仅仅是烧烤摊,羊贩子能从一只羊上获利上千元,而一个烧烤师月工资甚至上万。

本报记者 王皇 刘飞跃
实习生 田黎明 谢丽坤

烤黄花鱼 利润能达70%

连日来,齐鲁晚报记者分别从济南回民小区、经一纬九等多家烧烤摊得知,目前羊肉进价30元左右一斤,一斤羊肉能穿大串20多串,每串3—5元;小串能穿七十串,平均每串1—2元。在济南历下区从事烧烤的孙先生告诉齐鲁晚报记者,按照目前省城羊肉的市场价来算,穿成串后至少能挣回90—120元。“如果是自己雇人穿串利润还高些,如果是购买别人直接穿好的,那利润就会少很多。”孙先生称。

在回民小区从事过烧烤生意的吴雨恒(化名)则表示,如果是纯山羊做羊肉串的话,他们的利润最多三成,达不到孙先生说得那么高。“目前济南的羊肉串利润基本上能达到

20%—30%,成本为每串五六毛,加上人工费最后能卖到一块。”吴雨恒说。

他透露,在所有的烧烤品里面,羊肉串的利润其实是最低的,真正利润高的是脆骨、红白腰、鱼虾等,其中红白腰为50%,马步鱼为50%以上,黄花鱼为70%以上。

在七里堡批发市场,记者了解到,烧烤用品中销量最好的是翅中、翅尖、马步鱼等。翅尖的价格相对便宜,两斤装的,一包约17元。马步鱼价格最高不过重量轻,差不多一条一元钱。而在烧烤摊上,一串马步鱼能卖到3块。

“大烧烤店 年入百万很轻松”

济南市民李先生前几年曾退出烧烤行业,但如今他又要重操旧业。用他的话来说,济南的烧烤市场非常大,远远没有达到饱和的程度。

本月底,李先生的烧烤店就要正式开门迎客。他的烧烤店将近700平米,除第一层用于炒菜外,二楼、三楼和顶楼从4月一直到10月都可以从事烧烤生意。

“我前后一共投入了将近30万,按照之前我做烧烤的经验以及济南目前的市场行情,每天利润大致在八千到一万,一个月基本上就能回本。而且我这里冬天做私房菜、火锅,夏天做烧烤,都不耽误。”李先生说,烧烤的秘诀就是选好位置,好把周围的人招揽过来。

李先生对济南著名的烧烤店如数家珍,哪家新开了,哪个

地段好他都非常清楚。虽然近几年的严打对烧烤发展带来了一定的影响,但是他还是觉得烧烤市场大有可为。据他了解,目前济南转让烧烤摊并不便宜,动不动就二三十万。

“单干烧烤,一年的话只有六七月挣钱,一般比较大的店年入百万很正常,小店的话一个月三五千也是常事。烧烤遍地都是,但是新店很难干过老店。烧烤店要么是忙死,要么是闲死。”李先生说。

活羊卖给烧烤摊 一只只能赚千元

烧烤是一条产业链,烧烤摊仅仅是最下游的一环。羊贩子、串工、烧烤师等,都能从这条产业链上获利。

业内人士介绍,从2013年开始,羊肉价格出现下降。目前在济南本地的整头山羊的价格为14—15元一斤,绵羊则10元一斤。如果羊贩子自己杀羊,一套羊下货价值40—50元,羊皮能卖20—30元,每只羊纯利润就有五六十元。而如果羊贩子把整头羊拉到市场上卖给烧烤摊主,其售价则将飙升至每斤25元,这一来一回中间能赚上千元。

除了羊贩子从中赚取一部分利润外,烧烤店的串工和烧烤师的工资也是一笔不小的费用。“在济南,稍有规模的烧烤店(摊)几乎都要请专人来穿串、烤串,自己穿根本比不上专门穿串的师傅。”祝甸烧烤一条街的一家烧烤店老板说。

据介绍,请人穿一个小串8分,一个大串1毛。穿串多是两人搭配,从上午干到傍晚。

“每家店情况不一样,一天多的时候,能穿三四千串,少的时候就穿几百串。”在华信路一家一九烧烤店穿串的胡大姐说,一个烧烤季她和同伴各自都能赚到2万元。

烧烤师则更是吃香。“烧烤店都要有烧烤师,每种肉都需要把握火候,有的还自带秘方。”在济南从事烧烤师工作已经8年的聂先生说,目前济南市的烧烤师月收入在6000元左右,带秘方到外地做烧烤的烧烤师,月收入甚至能达8000至10000元。

济南千家烧烤摊 一夏最少挣五亿

2014年12月,济南市城管局曾发布烧烤数据称,全市共有露天烧烤1650余处,其中440余处被取缔。也就是说,济南当时的露天烧烤数量有1200余处。26日,记者从济南市饮食业协会获悉,由于烧烤行业流动性比较大,目前并没有专门的烧烤协会来统计确切的数字。但是,记者搜索美团官网发现,济南提供团购服务的烧烤店就有846家。

按照之前连日来的探访,多位烧烤摊主向记者透露,一个小规模(5张桌子以下)的烧烤摊日均利润3000元左右,中等规模(5—10张桌子)的烧烤摊日均利润基本上为5000元。“两三层的大型烧烤店,每天利润大致在八千到一万元。”烧烤店主李先生说。为此,记者专门算了一笔账,按照每个烧烤摊3000元的日盈利能力,从4月干到10月,那么全市上千家烧烤摊半年的保守利润为5.4亿。

▼济南祝甸烧烤一条街附近就有商户卖活羊,到店现宰。本报记者 王皇 摄



延伸阅读

烧烤用活羊大多来自周边郊县

济南人所吃羊肉以波尔山羊为主

本报记者 王皇 刘飞跃
实习生 田黎明 谢丽坤

据齐鲁晚报此前的调查,济南人一天就能吃掉7吨烤羊肉串。“济南羊肉进货渠道不少,周边黄河北、南部山区的羊场可以进羊。另外,还有的是自己老家养的羊带过来。”历下一烧烤摊主王先生说,他店里的羊就是从

距离济南约40公里的齐河县运来的。“近两年济南人对羊肉比较在意,我们店的合伙人之一就是自己开的养羊场,能够保证羊肉是真的。”祝甸烧烤一条街一家曹县烧烤店的老板也说,羊从老家菏泽宰好后运过来。

曾经从事过烧烤生意的吴雨恒(化名)称,除了市内的这些养羊场,平阴、泰安和梁山来的

羊也不少。“咱济南市民吃的羊肉以波尔山羊居多,都是从周边的繁育基地运过来的。像长清、平阴的波尔山羊,肉质嫩、成长速度快,不到半年就能出栏了。”

在长清经营羊场的山东褚大帅餐饮管理有限公司总经理褚云帅说,济南周边农村家庭养羊的不少,有中青年人在家的多数能养三四十只羊。此

外,在东营利津还有省内的大养殖场,也有人到养殖场里批发活羊来济南卖。

除了送羊上门的活羊现宰,很大部分羊肉是从七里堡、回民小区等地购进的。在七里堡批发市场,牛羊肉以及烧烤用品的店铺约有30家。其中牛羊肉专卖的有25家,其他烧烤肉品的店铺有5家。多位羊肉

摊主向记者表示,济南羊肉多从黄河北和回民小区批发。店铺的羊肉除了一小部分零售外,大部分卖给羊肉馆和烧烤店。“每天羊肉能卖出二三百斤,其中用作烧烤的能占到一半。”七里堡批发市场相关负责人说,以这个数据估算,七里堡市场每天卖给烧烤用的羊肉能达到3000斤左右。