

■“禁烤令”深观察

很少有人能理解济南人对烧烤的爱恨交加,烧烤不是济南本地特产,却在济南这片土地落地生根,成为很多济南人的休闲方式之一。

4月1日起,济南绕城高速内全年禁止露天烧烤,与此同时,针对全市75个街道的考核排名也同时展开,历城区东风街道连续两周排名历城区倒数第一。露天烧烤为何屡禁不止?严管下烧烤店生意又能否持续?近日,记者走进东风街道,见证这场“禁烧”行动。

▶5月1日,在祝甸烧烤一条街上,大多数业户都已搬到室内经营,记者只看到一家烧烤店在室外冒烟烧烤。

本报记者 戴伟 摄



一个街道办的“禁烤”拉锯战

烧烤利润大店主不在乎被查,扣下20架烤炉却没一家来要

本报记者 张阿凤

一个投诉电话 排行榜上扣一分

上午9点左右,微信里叮咚一声轻响,吴玉军知道,前一天的露天烧烤投诉统计表又出来了。作为东风街道办事处城管科科长,他时刻关注着这个由分管区长、各街道相关负责人、相关区职能部门组成的“历城区城管委”微信群,尤其是近两周群里每天公布的“历城区露天烧烤投诉处理统计汇总表”。

今年4月1日起,济南市绕城高速内全面禁止露天烧烤,禁烧区面积之大和整治标准之高,堪称“史上最严禁烤令”。与此同时,针对全市75个街道的露天烧烤考核排名也同步展开。连续两周,东风街道分别位列全市倒数第三和倒数第二,且两次都是历城区倒数第一。

“只要有一个露天烧烤的投诉电话,街道就扣一分,这就是这次排名的唯一依据。”对于这种考核标准,吴玉军有不少“委屈”。东风街道辖区面积大、摊子多,又位于城乡接合部。6.8平方公里的辖区面积是普通街道的两倍以上,辖区内烧烤摊点去年统计就在130家左右,今年略有减少,但也在100

家以上。

为此,街道城管科和执法中队每天都有执法人员在外巡查,但这就像一场“猫捉老鼠”的游戏。100多家烧烤摊,每天转下来不下3个小时,每个摊位停留时间一般不超过5分钟,执法人员前脚刚走,后脚店里烟就呼呼往外冒。

整治露天烧烤 首次雇用保安人员

4月24日晚,又一次露天烧烤大型整治行动。

下午5点半,东风街道办事处4楼综合大厅,30多名城管科和执法中队的队员在加班吃盒饭,队伍很快就要出发,突查辖区内外露天烧烤和占道经营。临出发前,来自振邦保安公司的20名保安加入队伍,这是街道今年整治露天烧烤首次雇用保安人员。

晚6点40分,队伍抵达第一站——洪苑小区内经营烧烤、龙虾、家常菜的一家烧烤店。烧烤炉虽在室内,但由内往外冒出的呼呼浓烟老远就能看得见。事实就在眼前,执法人员直接拉出店内烧烤炉,将其暂扣。

“昨天烟是有点大了,的确挺影响环境。城管也不容易,我们有失误,他们也没做错。”25日,记者回访该店,店主张艺恒

称,当晚炉子突然被查扣,让店里流失了很多客人。但他不打算再去要回被暂扣的炉子:“炉子本身不贵,六七百块钱,去要的话挺麻烦,也挺耽误时间。”

和张艺恒一样想法的店主不止一家,堆在东风街道办事处院内的20多架烧烤炉,鲜有人来要。东风街道办事处主任王正明说,依照正规程序,工具被暂扣后,店主应该来街道做笔录,签字确认违法事实并上交罚款,然后可以将炉子返还。但暂扣近一周了,没有一个人来要。

为什么没人肯要回炉子?东风街道办事处城管科副科长王继勇将其归因于“烧烤暴利”。

“普通餐饮的利润一般在20%到30%,但烧烤的利润可以轻松达到50%以上。两米的小炉子价格在六七百元左右,大炉子一千多块,对于一些生意好的烧烤店来说,两个小时就能挣出来一台炉子,根本不在乎。”

不仅是烧烤炉,王继勇说,这么多年来油烟直排、露天烧烤、占道经营、噪音扰民屡禁不止,背后均和“利益”两字有关。“露天烧烤的收入远大于违规成本,利益的驱使让店主明知规定又一再违反。”

为躲避执法,烧烤店也使

用了各种招数。王继勇介绍,曾有店开着一半的油烟净化设备,却在未开的另一半炉子上烤东西,还对执法人员说“你看我开着啊”。4月24日晚检查,还有店将烧烤炉焊死在墙壁上,执法人员挪不动炉子曾一度想放弃,后来借用工具才将炉子撬了下来。

有无烟环保炉不用 商家称冒烟才有人气

4月24日晚8点半,祝甸路烧烤一条街上,一家名叫“碳烤生蚝”的烧烤店外,由内往外飘散的大量油烟,即使在夜间都清晰可见。吴玉军记得,2014年,这家店作为东风街道乃至历城区首家安装油烟净化设施的烧烤店,市领导都曾专门来视察过。而今,店里油烟净化设施晾在一旁,油烟依旧冒得欢快。

新旧烧烤炉并用,不打开风机和净化器开关,这是市露天烧烤治理联合考核组通报《关于露天烧烤及油烟扰民投诉处理考核结果》时,提出的目前济南露天烧烤整治存在的首要问题。

吴玉军介绍,2014年创卫期间,东风街道上百家烧烤店,几乎全部安装了油烟净化设备或更换了无烟烧烤环保炉。净

化设备的效果可谓立竿见影,无论是烧烤业户还是执法队员,均表示只要设备打开,就能过滤掉绝大部分油烟,不会再有油烟四溢的情况。

明明安装了油烟净化设备,为何却不打开使用呢?对此,很多人想到的第一个理由就是省电。但吴玉军给出的答案却让人大为惊讶:“省电只是其中很小很小因素,和烧烤的利润比起来,电费几乎可以忽略不计。不使用的最大原因,是因为要的就是这种呼呼冒烟的效果,这样才显得生意红火,才能吸引更多顾客,才更有吃烧烤的感觉。”

记者从烧烤店主高腾口中听到了同样的说法。从事烧烤生意近10年的高腾,在祝甸路烧烤一条街上也经营着一家烧烤店。当晚被查处的业户并没有他家,但他说理解那些“冒烟”的店:“不冒烟的话,人气确实受影响。一点烟都没有,客人会想,这是在烤还是没在烤。”

除此之外,使用成本也是店主的考虑之一。高腾说,从去年至今,他已更换好几台油烟净化设备。“炉子大了就得换,以前是两米三米的小炉子,后来换大的就得跟着换净化器。净化器还需要保养清洗等,再加上电费,费用就高上去了。”

施工公告

兹定于2017年5月4日8点至2017年5月15日18点,济南黄河三桥左幅(K111+700~K116+300)须进行桥梁检测,北京方向道路封闭,借道青岛方向,给您带来不便,敬请谅解。

山东省公路桥梁建设有限公司
特型桥梁与加固事业部
2017年5月2日

bian jikuiping 编辑快评

整治烧烤,管理方法还需再升级

今,今年已是第18个年头。年年整年年治,到如今管理的难度却越来越大。梳理这些年济南的烧烤整治经验,整治往往集中在几个月的时间内,伴随着夏天的离去,往往也会告一段落。当时效果还不错,但过一段时间,很多摊点就又露头了。

从东风街道办的执法过程来看,城管部门投入了大量人力,除了30余名执法人员从早盯到晚,还雇用保安夜间盯守,这样做的效果目前看起来不错,但高昂的管

理成本之下,能否长久保持依然有待观察。

针对“久治不绝”的烧烤围城,需要政府创新治理方式,拿出更为周全的治理之策。仅依靠城管突击整治也并非没有软肋:管得紧、罚得重、追得急,容易激化矛盾,导致暴力对抗。但不管不行,管又难管,正因为如此,以城管为代表的城市管理者满腹苦衷,肩负巨大压力。

实际上,除城管部门外,烧烤店的经营还涉及工商、食药、卫生、环保等多个前期

环节,因此现有的治理方法还有再升级的空间。

如果这些部门能联合制定烧烤行业准入标准,对烧烤炉具、经营场地、食品卫生、环境卫生进行严格规范,从源头上提高经营者的品质,那么城管后期执法就会减轻不少压力。而在执法过程中,也可让工商、卫生部门介入,若临街饭店占道,和营业执照、餐饮经营许可证审核挂钩,对拒不服从管理的“钉子户”列入黑名单。

(任志方)