

跑个马拉松，西奔40公里暖东城

章丘余热解济南东部热源之困，二环东路沿线供暖更有保障

C02-C03 最抢眼

■烧烤江湖之变

编者按

拆违拆临、露天烧烤整治、关闭违法餐饮……不断加码的重拳整治，济南的烧烤业迎来史上最大的调整。店外经营、露天烧烤完全被禁止，涉嫌扰民的居民楼下烧烤关闭，带来一场前所未有的行业“洗牌”。在这场洗牌中，大量曾主要依靠室外经营的小烧烤店逐步告别济南。从今天起，本报推出“烧烤江湖之变”系列报道，为您详细解读新的烧烤江湖。



停业近三个月的小镇烧烤目前仍是“铁将军”把门。



11月8日，位于宽厚里的新店“老济南传统烧烤”正式营业，顾客络绎不绝。

文/片 本报记者 张阿凤

一年最火的旺季 小镇烧烤停业了

11月5日，是宁三万的小镇烧烤暂停营业的第85天。

东舍坊街北段的烧烤店，没有了往日人声鼎沸的场面，如今安静得有些异样。店面的玻璃门被一把U型锁锁住，里面没有开灯，烧烤车不见了，小方桌少了一大半，一台很久不用的消毒柜孤零零地斜放在房屋中央，就连门口的招牌都已摘了下来。

门口的招牌是8月14日摘下的，最初宁三万接到的通知，是摘掉招牌中的“烧烤”两字。但实际摘除时，底板上的八九个字都摘掉了。

8月10日，历下区下发《关于依法关闭违法餐饮项目的通告》，按照规定，历下区范围内违法在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务单位及个体餐饮业户一律依法关闭。随后，市中区、天桥区、槐荫区、历城区陆续发布了类似通告。

通告发出后，小店很快就接到了停业通知。小镇烧烤所在的商住综合楼，楼下一层为底商，楼上二到六层为住宅。开发商在建设时，没有给一楼底商建设独立烟道，这也是宁三万收到停业通知的原因。

露天烧烤整治进屋 营业额下降近一半

这已经是小镇烧烤今年经历的第二次“大变故”了。

第一次是上半年的济南露天烧烤整治。3月底，济南市内各区陆续公布露天烧烤“禁烤

关门两个多月，商业街上另起炉灶

一家烧烤店的艰难转身样本

露天烧烤整治加关闭违法餐饮，让济南的烧烤店关停了近一半，宁三万的小镇烧烤就是其中的一家。8月上旬，小镇烧烤在一年中最红火的时候停了业，三个月的求生之路，他试遍了各种可能。最终，11月初，在宽厚里的新店“老济南传统烧烤”已开始试营业。

区”，全市绕城高速范围内全面禁止露天烧烤，被称为“史上最严禁烤令”。

在一系列组合拳下，6月底，天桥区500余家烧烤店锐减至131家。其他区也不例外，曾经赫赫有名的饮虎池街、经一纬九、祝甸路、恣街等烧烤街成为历史，截至9月底，全市烧烤店数量由最鼎盛时期的1900余家，减少至1100余家。

6月底，小镇烧烤接到整治通知，严禁店外经营。整治前店外摆的30多张桌子，整治后全都进了屋。这次整治让小镇烧烤的每日营业额下降了近一半。

从店外到进屋，改变的不仅仅是吃饭的场所，还改变着很多人的饮食习惯。作为土生土长的老济南，29岁的宁三万从四五岁时就有“街头坐马扎撸串”的记忆。“不少济南人习惯于坐着马扎喝扎啤吃烤串，就算屋里开着空调，很多人也觉得屋里闷，喜欢坐外面。”

不愿进屋还有个原因就是“吵”。吃烧烤时嗓门大，宁三万专门拿分贝仪测过，尽管屋内面积不小，坐满人时屋内声音能达到90分贝。“这已经达到人体不适的程度了，坐上一会儿

耳朵都受不了。”

在店外用餐耳朵就能舒适不少，但这带来的直接后果就是“吵居民”。宁三万对其危害并不讳言：“的确是扰民很厉害，尤其吃串时一般都喝酒，客人喝起酒来声音很大。”

露天烧烤整治，禁止店外经营，在济南不是第一年，但今年是最严厉的一年。“前年就开始有人管，去年起不让在外面烤了，炉子要进屋。今年桌椅都必须进屋，还必须使用油烟净化设备。”宁三万回忆道。

原店无法改造 只能选址另起炉灶

停业的第一个月，宁三万最关心的一个问题，就是有没有“整改的可能”。

他非常认真地考虑一个方案，就是自己安装独立烟道。“在楼体外自己安装的那种，从一楼一直延伸至六楼，出烟口高于楼体一米以上。”

这种方案难度不小，根据他查询的其他城市经验，首先要获得楼上每一户居民的同意，同时获得小区物业的同意，然后获得有关部门的审批，才

能找到有资质的施工队开始安装。安装后还需要第三方检测达标，最后环保部门才下环评。

但济南尚没有类似案例，也没有可依据的相关政策，即使他找到了施工队伍，也不知道该如何审批。眼看停业近两个月，宁三万越来越着急，直言自己“耗不起”。

他粗略估算，两月时间他大概损失10万左右的盈利，再加上两月3万元的房租，停业已带来近13万的损失。“如果继续停业下去，我还担心人才的流失。尤其是我的烧烤师，也是个老济南，做了20多年烧烤了，经验非常丰富。”这两个月，店里的烧烤师、厨师、穿串工、钟点工、洗碗工等，一直都在休息。

如果不能继续营业，整改之路又实在走不通的话，留给宁三万的最后一条路，就是去纯商业区重新找房开业。这也是济南严格执行露天烧烤整治和关闭违法餐饮后，留给烧烤从业者的最后一条路。

这种转变，不仅仅是经营场所的变化。这或许意味着，未来的济南烧烤，将一改过去的“路边摊”形象，逐渐向“高大上”靠拢，大批中小规模个体户将被

淘汰，烧烤将更规范化、品牌化。

宽厚里开新店 营业额远超预期

其实，停业不到一个月时，宁三万就尝试去纯商业区找房子。在他看来，济南的这两次整治，就是在倒逼烧烤业升级转型。“适者生存，中小型个体做餐饮的门槛变得很高，只有有实力的人才有可能生存下来。”

他所谓的“有实力”，就是经营者要有足够的资金，在纯商业区让一家烧烤店开起来，并活下去。尽管原来的店规模和生意都不算小，宁三万仍然觉得自己算不上“有实力”。“主要是个人做风险太高，真要去商业区开店，我觉得还需要再找个合伙人，分担一下风险。”

即使顾虑重重，10月下旬，宁三万还是下定决心走商业区开店之路。10月31日，位于宽厚里南门牌坊下的“宁三万老济南传统烧烤”开始试营业。刨去一些小规模的肉串档口不算，这里是宽厚里第一家正儿八经的烧烤店。

新店是个两层小楼，总面积160平，套内面积100余平，摆放15张桌子。房租一年35万，是之前的近两倍，但他咬咬牙自己租了下来。“也考虑过合伙，但不是每一个人都愿意承担风险的。”

宁三万说，最初说要在宽厚里干烧烤，朋友都觉得他在吹牛，房租那么贵，怎么能赚出来。但从这几天试营业的情况来看，宽厚里客流量大，外地游客很喜欢到店里来，老顾客也很捧场，试营业期间，日营业额已基本能覆盖当日成本，远超最初预期。

“折腾了三个月，终于领悟到济南整治烧烤的决心。同时也明白了，要想自己的烧烤店在济南走得长远，这是必经之路。11月8日，我们就正式开业了。”谈及未来，宁三万充满信心和期待。