



“高大上”的南阳城烧烤店生意红火。

文/片 本报记者 张阿凤

## 露天烧烤搬走了 楼上居民长舒口气

截至9月底,济南全市烧烤店数量由鼎盛时期的1900余家,减少至1100余家。今年露天烧烤整治中关闭的烧烤店,大多紧邻居民区,有些直接就开在居民楼的一楼,曾给楼上居民带来很大困扰。市中区舜玉小区南区27号楼下,经营烧烤、龙虾、涮肚的夜沙龙烧烤就是其中一家。

“一到夏天,从下午四五点一直到第二天凌晨两三点,楼下吃饭喝酒的吵闹不停,老人、孩子、上班族都休息不好,备受折磨。为此我不知道打了多少次12345投诉。”楼上居民刘彤(化名)说。这是一家典型的露天烧烤,因一楼店内面积有限,客人用餐主要在楼下空地,店主在楼下空地搭起一个大型棚子,桌子能摆数十张,烧烤炉也放在室外。

舜玉路城管委工作人员介绍,夜沙龙烧烤是舜玉社区最早的一批烧烤店,1996年左右开店,至今已有20多年历史。起源最早是一家无店铺的烧烤摊,中间搬过至少3个地方,近几年才在27号楼下落了脚,但始终未能摆脱露天烧烤、占道经营等问题。

今年夏天,济南下大力气整治露天烧烤,舜玉路城管委也动了真格,为劝说店主搬店,聘用了6名保安,连续两三个月的时间专门盯守这一家店。“每天傍晚6点起,6名保安定时定点,在店外经营的餐桌前,拿个马扎全程盯守,盯到顾客都不好意思吃。”

除了保安外,城管科和执法中队也会每晚进行巡查。“每天都跟店主做工作,劝说他严禁店外经营后,可能房租都赚不出来,不如换个地方经营。店主也是通情达理的人,后来主动去南京考察项目,选择做主题烧烤。”

据了解,如今这家烧烤店已迁至堤口庄,开了一家“高大上”的主题烧烤。“新店选址合法合规,油烟净化设备也是一体成型的,店主跟我们说,再也不想干野烧烤了。”

楼下烧烤搬走后,刘彤终于长舒了一口气。“多少年了,终于能睡个安稳觉。楼上住户们都很高兴,发自内心地为整治行动点赞。”

## 唐冶新区邀投诉人 “参观”整治露天烧烤

除了老城区,烧烤油烟、噪音等同样困扰着济南东部新城——唐冶新区。随着近两年唐冶新建楼盘的陆续交房,大量市民入住。同时周边潘田等区域的拆迁,引来不少村民租房过渡,唐冶新区入住率迅速提升。入住率提升带来餐饮业火爆,世纪大道南侧的文苑街上,一年时间开了七八家烧烤店。

火炬东第小区一楼的“开吃大烧烤”就是其中一家。烧烤店今年4月份开业,没有普通新店的过渡期,“大烧烤”开业第一天起生意就相当火爆。

店主闫先生说,烧烤店开业投入

**抛弃露天占道,装上净化设施,不再骚扰四邻**

# 烧烤转型背后 是城市管理的升级

无论是露天烧烤还是违法建设,都是济南存在多年的城市“顽疾”。而今年济南下大力气动真格,治理烧烤、违建、杆线等问题,其意义不仅局限于解决烧烤油烟、噪音等细节问题。背后折射出的,是济南城市管理方式的升级换代,也是整个城市品质的发展提升。



唐冶新区内原来居民楼下的一家烧烤店已经停业,准备转做其他生意。

近40万元,和房东签了4年合同,购置了80多套桌椅,并安装了标准很高的油烟净化设备。但因为所在的商住综合楼没有独立烟道,8月中旬接到了停业通知。

接到通知的不止他一家,但闫先生第一家停了业。“虽然有些可惜,但政策要求我能理解,同是济南人,老人孩子都生活在济南,我们也想让济南的空气、环境变得更好。停业后我们打算转型,正在考察其他项目,打算开家超市或果蔬店。”

唐冶街道办事处工作人员介绍,尽管是新区,烧烤油烟、店外经营也一直是城管工作中的难点问题,经常是治理之后接着反弹,对油烟扰民的投诉电话也是排在首位。“治理过程中,我们安排专人进行巡逻,对店外经营进行劝说,并邀请热线电话投诉人员参加整个取缔露天烧烤的执法过程,得到了投诉人员的表扬。”

经过近两个月的整治,到目前为止,唐冶辖区烧烤店无一店外经营,店内烧烤全部安装油烟净化设施,在全市露天烧烤整治排名中列第一名。

## 抛弃露天做精品烧烤 店主感叹路走对了

8月中旬,接到相关部门的整顿通知后,和平路上的南阳城海鲜烧烤店主王林就琢磨着换一套标准更高的油烟净化设备。“店里之前已安装了效果不错的油烟净化设备,油烟净化率能达到90%,但风机噪音很大。”

这次,王林仔细研究起了国内的净化设备,从济南本地厂家到淄博再到广州,价格从5千元到5万元不等。“最后从广州订了一台4.5万元的机器,基本是目前国内最好的设备了。”

2015年开业的南阳城海鲜烧烤,开店投资高达340万元,一诞生就相当“高大上”。而很多人不知道的是,南阳城烧烤最初的起源是济南著名的马路大排档——“和平路大饭店”,“纯粹的路边摊,完全没有店面,露天烧烤、露天炒菜、占道经营,差不多占全了。”

如今,抛弃过去近20年的马路大排档,选择做“高大上”的烧烤,是基于他越来越清晰的判断。“我们不是比别人聪明,而是比别人经历更多。我们从一步步摸爬滚打中明白,合法合规、重视环保、重视油烟净化,是济南烧烤发展的必然方向。”

王林坦言,过去的马路大排档带来的盈利,是在占用社会公共空间、污染空气、扰民的基础上得到的。“占用的是当年粗放式管理的时间红利,现在城市发展,烧烤也要变化,露天终究不是长久之路。”

管理之外,顾客的需求变化也促进了“和平路大饭店”的转型。“和以前路边随便吃点不同,现在的顾客对烧烤品质和就餐环境的要求越来越高。所以我们精心装饰店内环境,羊肉串选用40多元一斤的青山羊羊肉,安装电视屏供顾客看球等。事实证明这条路走对了,顾客对新店非常欢迎。”王林说。

## □相关链接

### 烧烤治理成了学界 城市管理研究课题

本报记者 张阿凤

拆违拆临、露天烧烤整治、关闭违法餐饮……今年济南一系列的城市治理行动也引发学界关注和讨论。11月4日,“深化城市治理,提升城市品质——济南城市管理研究论坛”在济南大学举办,其中烧烤治理就是论坛研究课题之一。

在济南大学政法学院教授周晨虹看来,济南今年动真格整治露天烧烤的意义,不仅仅局限于解决了烧烤油烟、噪音等细节问题,也不仅仅是推动烧烤业态的升级转型。这种整治的背后,是济南城市管理方式的升级换代,也是整个城市品质的发展提升。

“烧烤油烟、噪音扰民,是存在多年的城市‘顽疾’,不是济南独有,可济南确实问题比较突出,这点济南市民都深有体会。城市的发展是一个过程,无论是烧烤还是违建,城市的任何一个细节都需要转变。这不能简单理解为整治更严了,而是管理方式的升级换代。”周晨虹说。

这种管理方式的升级换代,与时代背景的变化和城市定位的转变有着密切联系。“城市的定位决定城市品质,在‘打造四个中心、建设现代泉城’的关键时期,济南城市的定位是现代化、国际化,城市的更新需要面貌的转变。”

周晨虹说,城市面貌不只是外观的问题,它实际上也在影响城市的经济发展和文化形象。“到了这个时代,城市有了一定的经济基础,城市面貌和品质就应当有所提升,用更好的城市服务吸引更多的高科技人才,促进济南发展的升级换代。所以济南现在重视城市管理问题,从整个时代背景来讲,是非常及时的。”

管理方式升级换代的同时,城市管理的具体方法也更加精细化和法制化。“目前济南的城管执法力量已全部下沉到街道,从制度上保证了基层的执法权。同时济南也正大力推行网格化管理,无论是烧烤还是违建治理,都会更加精细化。”