

# 注册集体商标的单县羊肉汤,口味变了吗

国资布局三年在省城开两家店,明年底要在全国开100家连锁店

文/片 齐鲁晚报·齐鲁壹点  
记者 时培磊 张锡坤

## 县长带队捧场 这家羊肉汤店不一般

开羊汤店的有很多,打单县羊肉汤招牌的小店也很多,据不完全统计,全国有三四万家,但单县县长“站台”开业的就这一家,8月下旬,“单养千秋·单县羊肉汤”第一家连锁店在济南银荷大厦开业,首日吸引了大批顾客尝鲜。

县长亲自来捧场的这家店到底有什么特别之处?单从店面牌匾的商标产权标识就可以看出一二。继“沙县小吃”“兰州牛肉拉面”等商标后,“单县羊肉汤”也注册成为集体商标,今后想要使用“单县羊肉汤”的品牌,需要经过授权。

首家“单县羊肉汤”连锁店由山东单养千秋餐饮连锁有限责任公司负责运营,根据天眼查数据,该公司今年5月份成立,是单县综合开发建设有限责任公司的全资子公司,后者为国有独资企业。

如今开业已经3个月,店里生意依然延续了开业时的火爆。上午11点左右,店里就逐渐喧闹起来,陆续坐满了顾客,到了12点用餐高峰期,就需要等位了。该店日营业额在万元左右,每天能卖两三百碗。

区别于一些老字号羊汤馆酒店式的经营模式,“单养千秋·单县羊肉汤”的菜品不多,一碗汤、一碟小菜、两个烧饼是不少人的选择。“羊都是单县本地羊,冷链运送,直营店店员多数也是单县人,羊肉汤味道很纯正。”据单县综合开发建设有限责任公司董事长刘振介绍,店面目前已经有不少回头客,包括很多在济南的单县人。

11月初,“单养千秋·单县羊肉汤”第二家店在济南舜耕路开业,单县县长魏传永同样多次来该店考察运营情况。“这两家店是单县羊肉汤快餐化运营做出的第一步探索。”单县副县长桑娜在接受齐鲁晚报·齐鲁壹点记者采访时说,县里要打造单县羊肉汤的品牌,这两家店实际是单县发展羊肉汤快餐店的试验田。眼下两家新店正在根据顾客反馈不断提升,直至可以复制,届时将以加盟店形式做推广,让单县羊肉汤走向全国。

## 师傅传承制有局限 羊肉汤标准化成共识

单县羊肉汤最早可追溯到1807年,经过两百多年的传承和发展,成了单县一块金字招牌。在单

## 科技助力易制毒物品管理

昌邑全市拥有化工企业205家,易制毒物品管控形势十分艰巨繁重。昌邑市委、市政府高度重视易制毒物品管控工作,以国家和省禁毒办鼓励创新易制毒物品末端查询系统为契机,拨付财政资金40余万元研发并升级易制毒化学品远程可追溯系统,实现易制毒物品管理远程可追溯。张丽

## 开展易制毒物品查缉行动

为深入推进全国“净边2021”专项行动的开展,坊子区禁毒大队联合交警、特警、凤凰派出所、恒安派出所、交通局开展24小时全天候的易制毒物品公开查缉行动,针对运输易制毒化学品、重点制毒原料、反应釜制毒设备、芬太尼类物质和麻醉药品等重点管控对象的车辆开展集中查缉。李伟

## 雪中的公交担当

前几日的暴雪过后。为了乘客的乘车安全,凌晨济南公交一分公司二队的冬运突击队就出动了,清除站牌积雪等,公交人奋斗的身影让这寒冷中多了一份温暖。

## 积极防疫 公交先行

济南黄河北起步区大桥街道办事处和当地市民们,积极响应国家号召,准备带领小学生去注射新冠疫苗。济南公交北部公司二队伸援手。选老驾驶员执行出动了15车次安全接送。当地街道办事处和学校感谢济南公交在他们最需要帮助的时候伸出援手。

## 公交车开展防火培训

济南公交一分公司二队组织职工防火演练。由车队的管理人员为职工讲解防火知识,了解车辆存在的火灾隐患以及火灾的特点。保障乘客的生命财产安全,是我们每一位济南公交人的责任。

“注册‘单县羊肉汤’商标不是把品牌放到自己篮子里,不让别人去动这块蛋糕。”“当我们把平台搭建完善后,加盟商直接复制的就是成功。”近段时间,位于济南的两家“单县羊肉汤”连锁店成了单县发展羊肉汤快餐店的试验田。单县正在布局羊肉汤产业,先是注册了“单县羊肉汤”集体商标,再由县属国资企业探索连锁店模式的运营,以期在全国进行复制和推广。

3个月过去了,“单县羊肉汤”连锁店运营如何,它会否成为另一个“沙县小吃”“兰州牛肉拉面”?



▲中午时分,来济南银荷大厦“单县羊肉汤”店进餐的人很多。

▼济南舜耕路“单县羊肉汤”店的师傅正在熬制肉汤。



县大街小巷,随处可见羊肉汤店,其中不乏三义春、三盛和、头一锅等老店。这些年,单县羊肉汤一直在有意无意向外寻求扩张,却没有像沙县小吃、兰州牛肉拉面等地域美食店那样在全国遍地开花。

三义春(周记)羊肉汤传承人周东彦见证了当地羊肉汤的发展。据周东彦讲述,单县羊肉汤起初并不出名,真正有品牌意识要追溯到20世纪初,那时的羊肉汤店叫三义和,1920年左右三义和解体,之后有了三义春的品牌。1956年公私合营后,三义春合并到国营饭店,一直到1989年。

1980年以后,国家领导人到当地考察时,品尝了单县羊肉汤,这才被全国人民所熟知。市场经济兴起后,随着单县羊肉汤名气越来越大,单县本地人开店的多了,在外地做生意的老乡也都想方设法从家乡找师傅,在外地开店。

经过这些年的快速发展,三义春羊肉汤店先后搬了7次家,店面从200平方米扩至现在的2000多平方米,并开了直营店和加盟店。

在单县羊肉汤产业发展联盟会长贾成立看来,民营企业尤其是老字号羊肉汤店在餐饮环节是比较擅长的,店面顾客也比较多,“他们把羊肉汤生意做得很好,但也有一定的局限性,要把羊肉汤做成一个产业,靠单打独斗是远远不够的,这是一个系统工程。”

单县副县长桑娜坦言,近些年老字号经营都非常好,但在走出去的过程中遇到了一些问题。很多老字号秉承学徒制,但学徒个人水平、食材等参差不齐,影响了单县羊肉汤这块金字招牌。经过前期大量市场调研和论证,县政府认为标准化的羊肉汤连锁门店更适合当下市场需求。如果能把羊肉汤的标准做出来,让各门店的品质不受经营者的水平限制,运营就不会差。

## 打了三年基础 才有了第一家店

贾成立认为,羊肉汤标准的制定和连锁快餐店的发展需要处理好三个关键点:单县人、单县羊和单县水。这背后需要整个产业链条来支撑。从养殖端到屠宰加工,再到中央厨房和餐饮,从前端到末端,羊肉汤产业链条的建立和完善靠单个企业的资源和力量是难以建立的,而由政府主导和牵头汇聚资金、项目、技术、标准等要素,全面推动产业化发展成为共识。

实际上无论是沙县小吃还是兰州牛肉拉面,它们的发展都离不开政府的大力支持和推动。比如沙县成立了沙县小吃产业发展中心,负责推动沙县小吃常态化、有序化发展。为发展兰州牛肉拉面产业,甘肃省商务厅、兰州市商务局和兰州牛肉拉面行业协会共同举办兰州牛肉拉面职业技能培训班。

单县羊肉汤两家连锁店试水的背后,当地政府同样做了大量工作。单县将羊肉汤文化产业作为全县重点发展的特色产业,纳入全县“321”产业布局,列为四大“县长工程”之首。县里成立了单县羊肉汤产业发展工作领导小组,为产业的发展完善顶层设计,先后出台了《关于单县羊肉汤产业发

展》由国资企业运营,目的就是为了把单县羊肉汤品牌打响,企业未来更倾向于公益化,吸纳加盟商,考虑的是双方共赢,而不是额外增加他们的费用,与民争利。

“国有企业也要用市场手段为大家做示范,通过前期的试验摸索,最终大家共享成熟的餐饮连锁管理模式。”贾成立认为,政府的角色是搭台建赛道,把产业体系里的人都输送到赛道,和商户不是竞争关系,而是要给他们赋能、服务。“比如食材标准化后,商户就不需再考虑到底选择什么羊,才能熬出纯正的单县羊肉汤。”贾成立介绍,在餐饮的管理和营销方面,大部分商户是非常欠缺的,而产业联盟则会提供这方面服务。

对那些老字号羊汤馆,它们可以沿用自己的招牌,也可加入联盟共同发展。“老字号羊汤馆多是酒楼式经营模式,‘单县羊肉汤’品牌是快餐连锁店,两者定位不同,在市场上是互补关系。”贾成立说。

单县综合开发建设有限责任公司董事长刘振称,目前济南的两家直营店主要用于前期摸索,待模式经过市场检验后,“单县羊肉汤”将发展加盟店。公司主要任务也将由前段移至后端,为加盟商提供食材、技术、服务,共同保障单县羊肉汤的品质。“我们会出台一套招商加盟政策,肯定是让利最大化,目的是让单县羊肉汤走出去。”

## 摸索适应市场的经营模式 让加盟商直接复制成功

单县羊肉汤朝着产业化迈出了重要一步,在搭平台建赛道的关键时期,眼下最为急迫的就是根据顾客反馈建立羊肉汤技术和相关链条的标准,健全和完善后端配套体系,摸索适应市场的经营模式。

“前期的运营,证明这种快餐化连锁模式是完全能够实现的,但现在还需要改进,隔一段时间,到明年就能看出到底怎么样了。”刘振介绍,虽然现在已经有很多人有加盟意向,但模式还不成熟,需要更多尝试,今年年底前,公司还将再开1-2家直营店。“总体上开5家左右直营店,总结摸索后,就开始做下一步连锁化经营。”预计到明年底,发展100家以上的连锁店。

刘振说,需要考察的因素还有很多,单就经营来说,就包括成本、营业额、人员开支、实际利润、回本周期等等。“只有经过市场检验,真正赚钱了,才能叫人家加盟。”此外,后端产业链还需要完善。“比如屠宰线还没正式投入,中央厨房的建设有些滞后,人才队伍还在建设,只能一步一步走。”羊肉汤的标准也要不断改进,这是解决单县人、羊、水问题的关键。其中羊汤熬制技术的标准要根据顾客喜好,在传承传统手艺的基础上进行创新调整,比如少油化。

标准化方案和加盟方案还在摸索、学习、借鉴。时间非常紧迫,刘振感受到了空前的压力。眼下,像羊肉汤这样的小品类快餐发展速度非常快,可以说日新月异,竞争空前激烈,每天都有很多小品类快餐店出现,在这个跑道上,能否赶上这个潮流,这无疑是个挑战。

“政府主导会聚合各方资源,包括各方面人才,这会让单县羊汤产业会避开很多弯路。当我们把平台搭建完善后,商户直接复制的就是成功。”贾成立说。



扫码下载齐鲁壹点  
找记者 上壹点

编辑:于海霞 美编:继红 组版:洛菁