



视觉周刊



扫码下载齐鲁壹点

A04-05

齐鲁晚报

2020年3月22日
星期日

记
录
美
好
瞬
间

□ 美编：陈华
□ 编辑：郭春雨

□ 组版：刘淼



每一位顾客进店都必须登记和测量体温。



王丽霞每天都往返于市场采购食材，保证新鲜。



撸串也算济南餐饮的一大特色，大口喝酒、大口吃肉的生活正在恢复。

烤串的春天



扫码看视频

图/文 齐鲁晚报·齐鲁壹点
记者 戴伟 张中 摄

王丽霞的烧烤店位于济南市天桥区后陈家楼，除了两个单间和一个大厅，还有一个小院，可摆放十几张小桌。虽然只是一个小店，房租加上前期的装修、置办物品也花了30多万元。去年七月份开业正是烧烤店的黄金季节，每天能有二三十桌。本以为年后春暖花开烧烤红火，可突如其来的疫情让生意按下了暂停键。随着进入后防疫时期，各行各业开始恢复正常，王丽霞的烧烤店也于二月下旬重新开门营业。

房东很通情达理，减免了她一个月的房租，这让王丽霞的压力有所减轻。开业之初，主要靠外卖，到店的顾客并不多。为了减少开支，她没有让工人回来，一个人张罗着一切，既是老板又是采购，还是主厨兼服务和消杀。

有事忙活着，虽然很累，但王丽霞说有了盼头。因为顾客少，客源不稳定，为保证食材的新鲜，她就少量购买，多次往返于市场采购，这不但增加了工作量还增加了成本。还好，现在到店的都是老顾客，都是通过电话和微信提前预订，疫情期间，人们之间多了些理解。

进入3月，她一个人实在忙不过来，就让店长张光成回来，两个人干着平时五六个人的工作。平时8点到店，先打扫卫生、消毒，然后准备食材、穿串。有客人时，张光成当大厨，王丽霞做服务和送外卖。

虽然现在的外卖服务利润微薄，送餐成本高，但王丽霞说，不求利润多少，只要保本。非常时期，小店生存下去是最主要的。现在已经春暖花开，来店里的顾客也明显多了，烧烤店的春天，正在到来。



整个店只有王丽霞和张光成俩人在打理，干着平时五六个人的活。



◀ 虽然是老板，但是王丽霞也常常兼任“快递小哥”，骑车为顾客送烤串，这样也能节省一些配送费用。



夜深人静时，王丽霞送走最后一桌客人，做好饭店消杀工作才骑车回家。



◀ 极具济南特色的羊肉串散发着诱人的香味。