

售楼 ●永济路交通局宿舍6楼,顶,八中学区。18630701967
●中心医院东,科委宿舍5楼,顶,八中学区。13315777602

“淄博烧烤”现象级出圈,不少网友表示“上次淄博这么热闹,还是在齐国……”

小店每日狂卖上万烤串 当地烧烤师高薪难求



烧烤店外坐满了人



小饼卷肉的淄博特色烧烤

据了解,相关机构还同时成立线上线下零工市场和用工服务队,通过各类渠道广泛宣传推送,以帮助劳动者在家门口找到合适的工作。

商家开展星级评定

爆红后,想要稳住口碑也并非易事。4月8日,网红博主“B太”发布了视频称,他自带公平秤探访淄博八大局小吃市场,结果逛了10家店都没发现任何缺斤短两。一时间,八大局也成了外地游客来淄博吃烧烤时,必打卡之地。

11日下午,记者来到八大局看到,街道里人头攒动,紫米饼、炸红薯条等网红门店前排起了长队。一家售卖香酥牛奶棒的门店前张贴了告示,“后方排队人员不要堵路,每人限购3根,感谢谅解。”

一家牛肉饼店的老板告诉记者,八大局以前就是一个农贸市场,现在火了之后客流量剧增,环境卫生也成了问题。市场里成立了管理小分队,有专门的管理员来不定时清扫垃圾,还有专人维护市场秩序,解决游客的一切问题。

市场的出入口还放着一台公平秤。志愿者张大姐(化姓)告诉记者,这台公平秤一方面是为了方便顾客使用,另一方面也是用来监督市场里的商户,“火了之后更要维护形象”。

其他行业亦是如此。刘超说,周末时火车站附近甚至有乘客打不上车,主动要求拼车,出租车司机们也很无奈:“公司再三要求我们不能拼车,一旦被举报不仅受处罚,还给自己淄博抹黑。”

面对这种情况,刘超只好先跟乘客商量,大家都谈妥了他才稍带上。“好不容易才有了现在的好口碑,只要有一件坏事,之前的努力都白费了。”他说。

淄博金岭回族镇二级主任科员杜巧玲向记者介绍,“淄博烧烤”走红之初,他们就已经开始了行动。今年年初,镇上在规划允许的范围内开辟了一批新的停车场,大约有50至60个车位,方便外来游客停车。在环境卫生方面,镇上先前就开展了环卫一体化,有第三方机构进行主干道清扫,周六还有志愿者开展清扫服务。

此外,当地还开展了“好客金岭,品质商家”的星级评定,由专门的督导组对镇上所有商家进行督导检查,其中包括食品安全、环境卫生、诚信经营、价格公示和安全五个方面。“我们从中挑选10%,大概25家进行一个星级的挂牌,游客们来了可以放心吃、放心消费。”杜巧玲说,至于没有挂牌的商家,督导组会进行一轮又一轮的督促,直到所有商家都达到挂牌的标准。

“评定其实是非常严格的,我们希望用这样的正向激励,督促所有的业户实现全面的提升。”杜巧玲说,不知道“淄博烧烤”的火热能持续多久,但淄博的招牌、金岭的招牌是他们传承多年的,他们能做的就是脚踏实地地把每一个方面都完善好,把口碑维持住。

据极目新闻

小饼烤炉加蘸料,灵魂烧烤三件套……“淄博烧烤”连日火爆出圈,“大学生组团到淄博吃烧烤”“淄博烧烤店老板有多拼”等关键词也频频登上热搜榜。

一支串带火一座城。“淄博烧烤”出圈后,当地各行业呈现火热状态。不仅烧烤店增加,烧烤师也变得重金难求,当地的住宿、交通、旅游也呈现向好势头。

游客疯狂涌入后,原本平静的小城该如何应对?为此,当地开设了烧烤专列、开展了烧烤零工季招聘活动、有地区甚至对商家开展了星级评定,通过一系列措施来接待这火爆的流量。

“淄博烧烤”火出圈

4月11日晚上6时30分许,天色渐晚,山东淄博临淄区一处大院里灯火通明,空气中弥漫着烤肉的香味。十多家烧烤店紧挨着,院子里吃烧烤的人坐得满满当当,大院周围和门口的停车场也早已水泄不通。

三两朋友,围坐在一起,撸串喝酒聊天,这是本地人杨武(化名)一天中最放松的时刻。他对面的工友拿起几串肥瘦相间的肉串,在火上回来翻面,散发出滋滋声和诱人的香气。他从架子上取下两串冒油的羊肉串,裹上蘸料后摊在小饼上,手掌握住小饼将肉串攥紧,往后一拉签字,在饼里放上一段葱,随手一卷,“咯,这么吃可香了。”

院子门口还有顾客源源不断涌入。一家烧烤店里已经忙不过来了,老板娘临时充当了收银员的角色,她一手接过顾客的单子,一手在飞快地敲着计算器,计算完后在单子上用红色签字笔写下总金额。眼看着排队的顾客越来越多,她只好头也不抬地加快速度算账。

同一时间,临淄区金岭镇清正元烧烤店门口,也已经是人声鼎沸。老板王志鹏兼店里的烧烤师傅,从下午5时许,他就开始烤串,晚上7时许是最忙的时候。他和三位烧烤师傅站在几平方米的烧烤间里,不停翻面、撒料,一站就是几个小时。

王志鹏经营的烧烤店开在路边,面积不算太大,屋里屋外总共有57张桌子,工作日时一天大约要接待100多桌顾客。而到了周末,顾客数量翻番,一天下来要接待200多桌顾客,算下来一天要烤12000多串烧烤,平均每位师傅要烤3000多串。

“量还是很大的,我从来没有感觉到这么累过。”王志鹏说,他开烧烤店10年了,第一次碰到这么火爆的情况,有时候一天要干上快11个小时。为了保证师傅们的休息,他们决定晚上9点后就停止接单,偶尔碰到大老远赶来吃烧烤的顾客,还是会破例再开炉子烤。

在淄博市一些网红烧烤店门口,顾客排队的热情更是空前。济南游客王女士(化姓)告诉记者,她10日下午4时许就赶到一家网红店门口排队,结果看到门外已坐得满满当当,被告知至少要等多一个小时,才能吃上烧烤。

当地开设烧烤专列

烧烤是怎么火起来的,没人能说清楚。杨武和工友最明显的感觉就是,“人太多了”。以往,他和工友都是周末去附近的烧烤店聚餐。但这两个月,他发现最常去的几家店都要排队,去晚了可能还没肉。

王志鹏印象里,生意是从2023年元旦后变好的。他回忆,去年年底疫情防控政策变化后,元旦后有不少大学生组团到淄博吃烧烤,并将视频发到了网上,让“淄博烧烤”被更多人知道。从那时起,他明显察觉到,外地来的年轻顾客越来越多。

而今年3月初,“淄博烧烤”相关话题也频频登上热搜榜,两层小炉、小饼、特色小葱和蘸料,也被网友戏称为灵魂三件套。王志鹏说,他打开抖音,经常能刷到“淄博烧烤”的内容,感觉抖音里的人都在吃“淄博烧烤”。

据统计,淄博火车站3月4日到达旅客25522人次、发送旅客19907人次;5日到达21655人次、发送26303人次,其中发送旅客数量一度创近3年以来单日最高。从客流来看,来自济南、青岛、章丘、青州、潍坊、东营等城市,利用周末来淄博吃烧烤的学生旅客占到了一定比例。3月31日起,淄博市开通了“烧烤专列”,这趟G9321次列车每周五、六、日发车,下午4时56分从济南西站出发,经停济南站后于晚上6时许到达淄博站。

出租车司机刘超(化名)回忆,从上个月初开始,网上铺天

盖地都是“淄博烧烤”的内容,他外地的朋友和同学都给他打电话,说要抽空来一趟淄博,让他带着吃一顿地道的烧烤。

“打我有印象起,吃烧烤就是饼卷肉夹葱,不知道为什么突然火了。”刘超说,现在每天不愁没活儿干,一单接一单,工作比之前还凑多了。

淄博站附近一家酒店工作人员称,现在工作日和休息日的区分并不明显了,房源每天都很紧张。即便是工作日也需要提前预订,一般情况下,到下午基本上就已经满房了。

至于爆红,王志鹏推测淄博烧烤“饼卷肉”的吃法在全国独具特色,自己烤、自己卷,也具备一定的仪式感,差异化的吃法吸引了更多人来体验。杨武认为,首先是烧烤味道好,其次是性价比高,“政府的反应也很迅速,成立了烧烤协会,做了烧烤地图、还有公交专线,配套的服务也很周全。”

烧烤师高薪难求

需求变大,市场也在扩张。据天眼查APP显示,2023年1月至4月11日,山东“淄博烧烤”相关企业新增295家,其中3月份新增197家。截至目前,淄博市拥有烧烤相关企业3060余家,2022年新增注册企业470余家,增速达20.6%。我国现存烧烤相关企业55.49万家,其中山东省烧烤相关企业量达4.27万家,居全国第二,仅次于云南4.83万家。

烧烤店的接待规模也在扩

大。王志鹏把店里的旧桌椅换了新,又增加了十几张桌子和十几个烤炉,勉强能满足工作日的客流量。另一方面的问题是,烧烤的师傅只有四位,但烤串的工作量却翻了几番,顾客等待的时间也变长了。

王志鹏说,每一根烤串的时间都是固定的,烤多久、烤到几成熟,每家店都是有讲究的。他不愿降低烤串的品质,只能反复提醒顾客耐心等待,“我也可以随便烤两下就端上来,但这不是糊弄人嘛,我得对我家店的口碑负责。”

他也曾想过增加人手,但目前淄博市场上烧烤师傅也是一员难求。他透露,以往月薪8000元就能雇到一位技术还不错的烧烤师傅,但现在月薪一万元都只能招到一个技术普通的师傅,甚至有时还招不到人。有朋友跟他打趣,“你这手艺,在市场上起码得月薪好几万。”

记者在一家招聘平台看到,淄博几十家烧烤店发布了招聘烧烤师的公告,月薪在5000元到11000元不等,不少都打出了急聘的标识,要求熟练工、能快速适应工作内容等。此外,烧烤店服务员、学徒、烧烤店兼职等也在急招岗位之列。

为了缓解烧烤餐饮机构的用工压力,3月25日,淄博市公共就业和人才服务中心面向全市开展“就”在“淄博烧烤”零工季招聘岗位需求征集活动。该活动以零工岗位需求为主,同步征集全市行政区域内各烧烤餐饮机构。