

“厉行节约 反对浪费”行动之下,济宁城区——

# 宴请少多了 浪费依然在

文/图 本报记者 黄广华 韩伟杰 见习记者 秦丹丹



▲30日晚,济宁城区一酒店内,顾客走了,餐桌上还有很多菜没有动过。

现状>>

## 酒店订单减少 甚至出现退单

中央“八项规定”“六项禁令”出台后,公款吃请之风得到遏制,一些酒店上座率明显下降,不少订单取消,有些酒店甚至不断收到“退单”电话。

1月28日11时30分许,记者以某政府机关的名义预定员工聚餐,一家酒店的一位接待人员诧异了一下,“你们这样的单位出来聚餐没有问题吗?这段时间查得挺紧的!”

“往年我们酒店承担的一些年会等活动,今年大部分都取消了。”该酒店一客户经理告诉记者,春节前的这段时间,是预定年终聚会、宴请的旺季,不过现在的预定情况并不理想。

“临近春节了,我们酒店包间预定以家庭聚餐、同学聚会为主,党政机关、企事业单位订单少了很多。”圣地酒店的一位工作人员告诉记者。

应对>>

## 酒店纷纷打出“保密牌”

酒店上座率降低,不少政府机关、事业单位的年终聚会取消。为了招揽生意,不少酒店给出“安全、保密”的承诺。

“单位员工聚餐不建议使用宴会厅。”一家酒店的客户经理指着宴会厅说,因为宴会厅紧邻二楼楼梯口,过往的人多也比较扎眼。“建议使用包间,比较安全。”该经理告诉记者,除自助餐外,进入包间都有专门的服务人员引导,并且每个包间都会安排

“半份菜”倡议、“光盘”行动、拒绝使用一次性餐具……近日,全国各地掀起了一场声势浩大的“厉行节约 反对浪费”行动。这场自上而下的抵制浪费之风,在让餐桌卸下沉重餐盘的同时,也提醒我们要去反思:到底是谁在助推“舌尖上的浪费”。

连日来,本报记者对济宁市城区餐饮市场进行暗访了解到,中央“八项规定”“六项禁令”出台后,虽然公款吃请之风得到遏制,但铺张浪费现象仍普遍存在。有些宴请悄然转到了内部餐厅,还有一些公务宴请“隐身埋名”,宴请单位则成了一些酒楼的“最大机密”。

在记者采访的多家星级酒店中,工作人员均表示,自中央倡导厉行节约、反对铺张浪费以来,很多事业单位例行的年会也纷纷取消。餐饮生意显然已经没有往年火爆,有的甚至有些冷清,节俭之风已经刮进“嘴”里。具体取消多少订单,上座率下降多少,工作人员纷纷表示,“涉及酒店的商业机密,不方便透露”。

固定的服务员。

“我们会做好保密工作,你可以以个人散客的名义预定,只需要填写个人姓名和联系方式。”运河宾馆的一位工作人员告诉记者,即便有检查的过来,预约信息显示的是个人预定。该工作人员还告诉记者,一些负责公务宴请的工作人员在预约时一般只留下自己的联系方式,不再告知单位名称等信息。“我们也不会特意去打听是哪个单位的。”

价格>>

## 就餐标准依然上不封顶

包间个人标准较之宴会厅要高些,在一家星级酒店,包间个人标准从169元到300多元不等,“268元/人的,提供海参与牛仔骨,300多提供的是佛跳墙。”不过该工作人员提出中肯的建议,一般员工聚餐138元/人的标准就可以,领导包间预定169元/人的餐位即可,“169的可以为每位客人提供一份海参,看着很上档次。”

圣地大厦的接待人员称,包间标准规格可以具体商量,可以在168元/位的标准基础上,往上加。“具体加多

少,看顾客的要求。”

酒水的价位从178元每瓶到400多元不等,“我们酒店比较高档的酒就是青花瓷,最贵的是400多,”一家酒店的客户经理介绍说,一般公务宴会都点178元的白酒和198元的红酒,“每个包间喝多少,这个不好说,至少要两瓶吧。”记者采访了解到,济宁城区目前多数酒店允许自带酒水,不过每瓶要收服务费,“带一种酒收百分之十的服务费,白酒、红酒都要收酒水服务费百分之二十。”

变化>>

## 不少宴请转战内部餐厅

政府会议、宴请明显减少,酒店上座率较往年同期都明显下降。

尽管公款吃请之风得到明显遏制,但有些宴请悄然转到了内部餐厅。知情人透露,有些单位的内部餐厅装修之精、标准之高堪比星级酒店。

都是在济宁工作,部门领导之间相互都认识,为了避督导检查的“风头”,个别单位就想起了“暗度陈仓”的注意,“有些公务接待必须要请,但是又不能去酒店,只能到一些装修条

件比较好,菜品都还可以的单位内部餐厅去。”

同时,采访中记者也了解到,面对“厉行节俭”之风,有些单位和企业下定决心取消年会。济宁市纪委的一位工作人员告诉记者,按照往年的管理,纪委各单位之间肯定要举办个联欢会,大家在一起热闹热闹,“但是今年,领导就说坚决不再举办聚会了,对于工作突出的表彰也仅仅是发个文件口头表彰就完事了,也不再花钱买证书发了。”

延伸阅读>>

## 婚宴、会议宴、自助餐 仍然为浪费“重灾区”

“8个人用餐,点这么大一桌子菜,怎么吃得完,剩下这么多太可惜了。”29日中午2点左右,科苑路一家高档饭店的五楼包厢里,客人已经离去,两位工作人员正在一包厢收拾餐桌。桌上有整盘未动的馒头,也有只动了几筷子的牛肉火锅,“包间剩菜很多,有些海参、鲍鱼都原样摆着。”工作人员说。记者上前数了数,盛菜的盘子包括火锅一共共有22个。

浪费绝不局限于公务接待,酒店里的婚宴中也有不少食物被浪费。吴泰闸路的一家酒店喜宴刚结束,记者看到,桌

上层层叠叠放了十几个盘子,半个肘子、一个整鸡基本未动,其他菜样也剩了不少,其他十几桌剩菜的情况也大同小异。服务员将一盘剩菜倒进垃圾桶,“看着有些心疼,不过剩菜太多,也没有办法处理。”对婚宴上没有吃完的饭菜,服务员也会建议客人打包带走,但碍于情面,只有少数的客人会打

包,而打包的也大多只是虾、蟹等几样高档菜。

记者采访了解到,在通常情况下,城区大、中型酒店一桌普通婚宴、会议宴席的就餐人数在10到12人之间,菜的数量多在18盘上下。正常人一顿正餐的饮食摄入量约为600克,而一桌婚宴、会议宴席的主、副菜加起来大概有15斤(不包含馒头、面条等主食),这样算下来,一桌席要浪费20%左右,如果考虑到饮酒导致饮食量减少以及个别饭菜可能不合饮食者口味的情况,这桌席的浪费量还会有所增加。

在运河城的一家自助餐厅,尽管餐厅墙上、餐桌上都有“倡导节约,文明用餐”“超过150克罚款”等醒目的温馨提示,但记者在餐厅里转了一圈看到,很多客人走后,桌子上留下的一片狼藉中仍有很多被浪费的食物,有的桌子上六七个盘子里有一半的食物没有动。

自助餐浪费严重也是经营者头疼的问题。“市民来自自助餐就怕吃亏,计算着怎么才能把花的钱‘吃’回来。”该家自助餐的负责人解释说,虽然贴着浪费罚款的告示,却是形同虚设。“自助餐都是餐前付款,顾客吃完饭就离开了。像吃饭时段,服务员根本顾不过来,一桌一桌的查看不太现实。”

市民观点

## 为了显得有面子 经常点满一桌菜

采访中记者了解到,大中型酒店一般都会善意提醒客人,点菜要适量,但善意的提醒似乎难以打动“浪费的心”。

“请人吃饭,总得客气点吧!吃得光光的,怕别人看不起。”1月30日晚上8时左右,红星西路一家酒店的包厢里,胡女士一边招呼买单,一边叫服务员将几个剩菜打包。客人已经离去,餐桌上的菜,还有几个根本未动。她笑着告诉记者,

晚上请一个客户吃饭,菜点多了。

“如果是熟人或朋友吃饭,肯定会适量而行,不够再加。但如果是请客户或重要的人物,为了面子,就会先点满桌子,不管吃不吃得完,看上去显得有面子。”胡女士说,请客的目的是为了联络感情或托人办事。“客人来了,如果只点少量的菜,显得不大气,一旦客人不高兴了,请客的钱白花了不说,还

伤了感情,事也办不成了。”

撑台面,讲面子,这是记者在采访中,听到大家针对为什么浪费坦然说出的最多一句话。

回家酒店,赵先生刚刚结完帐出来,已经微醉的他,面对记者的采访,显得有点激动。快过年了,晚上他约了几个同学,由他做东老师吃个饭。“请老师喝酒,不多点两菜,显得我混得也太差了点吧?”