

中国式“剩宴”浪费惊人

其中大型宴会是“重灾区”



核心提示：

□ 记者 徐志远

2013年，“光盘行动”的理念盛行之后，全国迅速形成了“以光盘为荣，以浪费为耻”的文明用餐风尚，直到现在都有着深远的社会影响力。然而，“光盘行动”倡导6年，宴会上的浪费现象依然存在。

一场大型宴会下来，很多餐桌上的汤喝得差不多，而鸡鸭鱼肉就动了一点，其他的菜品每个盘子里都有剩余……这是近日记者在宜城某酒店宴会结束后现场看到的一幕。记者了解到，在市区餐厨垃圾收运处置范围内的一些场所每天收运和处置餐厨垃圾不少于30吨，其中大部分都是宴会上没有吃完的食品。

本版图片来自网络

公司宴：碍于情面不打包

转眼就到了下半年，按照惯例，一些公司办庆功宴的饭局、酒局也开始多起来了，名目繁多，目的是体现公司员工之间的感情，加强沟通。员工们聚一聚，喝一点酒，再聊一聊，自然是令人开心的事，但是即使餐桌上会剩下很多菜品，打包带走的几乎没有，结果剩菜满桌的现象还是普遍存在的。

“感情深，一口闷；感情浅，舔一舔”是餐桌上经常听到的劝酒词，有时候生活中不太会喝酒的“小白”面对这种场合也不得不喝上一杯。“现在很多年轻人一到餐桌上就喊‘今晚不醉不归’，其中大部分人以喝酒、敬酒、聊天为主，没有多少人吃饭，所以每次喝完酒餐桌上都会剩下很多菜。”市区一家公司姓余的员工说。

9月15日晚，记者也走访了

菱湖南路附近一家酒店，记者看到，该酒店大厅被市区一家保险公司包了，预定桌数大概在12桌。记者初步了解到，此次宴会的目前是公司款待客户，如果后续光临的客户增加的话，会视情况增加桌数。宴会结束以后，记者逛了一圈发现，大部分餐桌上的排骨汤只少了一些汤水，里面的排骨很少有人动，还有的餐桌上的馒头、蛋糕、南瓜饼等等点心更是整盘未动。

记者问及这些宾客是否打包时，酒店一姓杨的负责人告诉记者，“我们酒店是鼓励顾客打包的，但是大部分的宾客是不会打包的。”宴会现场的客人赵先生也告诉记者：“我虽然觉得应该打包，减少浪费，但这是公司的招待宴，我和同桌好多的人并不熟悉，不知道是不是卫生，而且餐桌上人这么多，大家也碍于情面不方便打包。”

一些大中型酒店，其中一家酒店门前就打出了“婚宴特惠预定中，中餐立减200元，晚餐立减100元”的广告。据这家酒店的一位姓刘的负责人介绍，每次宴会上餐桌上都有浪费的情况，但婚宴上的浪费最为严重，每桌至少浪费20%至40%，也就是说，一般一场婚宴开15桌到25桌，中档婚宴每桌均价在1000至1200元左右，

如果按每桌菜浪费两成来算，一场25桌的婚宴就要浪费5000至6000元不等。

采访中，记者了解到，婚宴菜品大量剩余、不打包的现象仍大量存在，宾客在婚宴结束后要求打包的只占很小的一部分，而且基本只会打包自家亲戚所坐少数几桌的食物，大量菜品仍被白白地浪费。

宝宝宴：“光盘”极少

随着生活水平的提高，越来越多的家长选择给满百日或周岁的孩子办宝宝宴，有些父母给孩子置办的宝宝宴甚至堪比婚宴，动辄数万元的花费，宴席上的浪费也很惊人。

家住独秀大道附近的王文娟女士告诉记者，她上个星期刚为自己满周岁的孩子办了一场宝宝宴，初步预订五六桌就可以了，没想到后来光临的亲戚朋友比较多，临时又加了两桌，每桌花费也在1200元左右，还不包括烟酒在内。宴会结束后，王女士向记者反映，怕怠慢了

客人，他们之前选定的菜品比较丰富，没想到每桌吃的也比较少，大部分菜品都浪费了，一些菜品甚至都没有动过筷子，后来自己想着也觉得有点可惜，可每桌菜点少了担心不够吃，就怕一些亲戚朋友说闲话，所以每桌的菜量当时点的都相当充足。

一位参加过宝宝宴的唐女士告诉记者，像婚宴、宝宝宴很少每桌都“光盘”，大多数客人吃饭都是来给孩子捧场，吃饭只是为了图一个开心的。

婚宴：浪费最为普遍

一条鱼只吃了一半，一个猪肘子只吃了点皮，整只鸡基本未动……相信许多人对婚宴上的这种浪费场面并不陌生。婚宴上的“光盘行动”难实现，讲排场、爱面子、旧风俗是造成婚宴浪费严重的主要原因。

有业内人士称，婚宴的剩菜一般占到菜量的四分之一到三分之一。婚宴浪费已经成为痼疾，浪费程度到了令人咋舌的地步。

刚刚过去的中秋节，家住经

开区回祥小区的郭先生告诉记者，他9月15号在酒店参加了一场朋友的婚礼，一共摆15桌，每桌花费1200元左右，婚礼持续了一个小时左右，宾客吃完后陆续离席，他发现每桌酒席上都有好几个菜没有动过，大部分菜只吃了一半。宴席结束之后，酒店服务员看到没有什么人打包，就将那些丰盛的菜品倒进桶里了，一只桶很快就被装满了。

9月24日，记者走访了市区

宴会多餐厨垃圾也多

近日，记者走访市区一些酒店了解到，一些大中型酒店都用大桶盛装餐厨垃圾。在市区一家酒店外，记者看到两名工作人员正将中午宴席清理的餐厨垃圾抬出店外，等候专门人员上门收集。

“每天都由我公司工作人员到一些大中型酒店收取餐厨垃圾，平时可能一两桶，如果赶上大型宴会，数量就会大量增加。”安庆京环环境

服务有限公司练霏告诉记者。

9月16日，记者从市环卫处督查科了解到，餐厨垃圾主要收运处理单位以医院、学校、党政机关、驻宜部队、大型企业、三星级以上宾馆酒店、大型城市综合体、较大的餐饮企业为主，其中，每天收运和处置餐厨垃圾不少于30吨，并且遇到酒店高峰期数量也会随之增加。