

浪费那些事儿

连日来,记者走访发现,公务接待、商务宴请、大型婚宴列食物浪费榜单前三,仅市区星级饭店每天就要倒掉食物2.5吨——

# 倒掉的不仅是食物,还有面子?

编者按

有舌尖上的美味,就有舌尖上的浪费。有统计说,中国人一年在餐桌上浪费掉的口粮,能养活两亿人。化抽象数字为现实观感,就是我们目力所及之处,看到的觥筹交错之后,几乎没有动过的螃蟹、鸡、鱼……而另一面,是乡村里很多贫困人群连饭都吃不饱的悲情故事。

“厉行节约”需要全社会共同参与。今起,本报推出系列报道《浪费那些事儿》,关注各种浪费现象,用实际行动,发扬“勤俭节约”这一传统美德。

核心提示

□记者 谢磊/文 张晓理/图

岁末年初,各种宴请日增,饭桌上的浪费之风是否回潮?26日、27日,记者连续两天对我市部分餐馆、酒店进行了走访,发现公务接待、商务宴请多数排场奢侈,浪费较多,婚宴、家宴聚会之后,选择打包后离开的顾客越来越多。



洛阳餐饮旅游集团下属酒店推出多项措施,杜绝浪费,如提供“半份菜”“小份菜”“热菜拼盘”“免费打包”等。

## 点餐时,服务员会有善意提醒

26日中午,涧西区嵩山路一家饭店。记者看到,大厅内坐满顾客,就连包间也是一位难求。大厅以朋友聚餐、家庭聚会为主,顾客点的菜量适中,饭局结束时,多数都成光盘,即使剩下一些,顾客也会主动让服务员打包。

而在包间,情况则有些不同。“他们光顾着聊天、喝酒了,很多菜都没咋动。”在包间收拾台面的服务员小王说。记者看到,毛血旺、连汤肉片、西湖醋鱼、口水茄子等菜品剩下不少,顾客结账后直接离去。

“每次往垃圾桶倒剩菜剩饭,心里都挺不好受的。”小王说。现在许多饭店都会向服务员强调,在客人点菜时,时刻做好提醒工作,尽量不让客人过量点菜,避免浪费。

## 公务接待和商务宴请基本无人打包

在王城大道一家饭店,一场婚宴刚刚结束,服务员在忙着收拾“残局”。

据大堂一位负责人介绍,随着物价不断上涨,从去年开始,很多参加婚宴的顾客一改饱餐后立即抹嘴走人的习惯,纷纷选择打包。但她也承认,饭店包间的一些公务接待、商务宴请及大厅婚宴仍存在不同程度的浪费现象。

“公务接待和商务宴请都不会以吃饱、吃好为主,饮酒和交流感情才是主题,结束时,顾客90%以上都不会要求打包,这样才显得有面子。”该负责人说。

可以看出,碍于情面,是不少人拒绝打包食物的主要原因。市民李先生由于业务需要,要常常利用饭局与合作单位的领导交流感情,进出的都是高档酒楼,每顿饭吃下来,少说也得1000多元,

百十块一道的菜肴说剩下就剩下了。

虽然心有不忍,但为了维系合作关系,李先生忍了。“一打包,怕对方觉得自己小家子气,这种商务宴请,最忌讳的就是丢份儿。明明知道吃不完,还非得再多点几道。”李先生说。

## 厉行节约口号提出后,我市公务接待之风有所遏制

连续两日的走访,记者发现:中小饭店,绝大多数是家庭、朋友、同事聚餐,点菜比较理性,剩菜一般不多,甚至一点不剩;大酒店和星级酒店,大多数为公款接待、商务宴请、婚宴等,这类饭局要讲排场,超量点菜的现象比较突出,浪费情况也最为严重。按照一名业内人士的话来讲,这3类餐饮消费居浪费排行榜的前三。

昨日,在凯旋路的一家高档饭店,一名服务员告诉记者,他们的包间价位高的含酒水可达到两千多元。即使价位如此之高,但仍有人前来消费。因为啥?公务接待和商务宴请。

近日,市委、市政府印发《关于改进工作作风 密切联系群众的实施意见》(下称《意见》),市领导率先垂范,力求以实际行动改进公务人员的工作作风。

《意见》中有一条内容颇为引人注目:工作用餐一律在公务灶就餐或安排自助餐,一律不上酒,在城市区调研不安排就餐。

《意见》下发后,我市的公务接待宴请的数量有了明显下降。往常不少单位都会举行的团拜会、年会多数也都取消了。

“市领导都以身作则了,谁还敢往枪口上撞啊。”新区一大型酒店的负责人说,近几天来,到他们这儿消费的公务人员、企事业单位人员明显少了很多,酒店的生意也因此受到不小的影响。

## 市区星级饭店每天要倒掉2.5吨剩菜剩饭

中国农业大学的调查数据显示,全国一年浪费的食物蛋白质和脂肪分别达800万吨和300万吨,相当于两亿国人一年的口粮,而我国每年浪费的粮食总量高达1000亿斤。

我市的情况如何呢?

记者在市旅游局网站上看到,市区有51家星级以上饭店(含暂未确定星级)。曾有人计算,人们在外用餐,餐桌浪费的平均值达10%。保守估计,如果按照每家星级饭店每日产生50公斤剩饭剩菜计算,这些饭店每天要倒掉近2.5吨的剩饭剩菜。

“除了星级酒店,我市还有几千家大大小小的餐饮店,它们产生的剩饭剩菜就更多了。”一位业内人士说。据了解,我市城区目前每天产生约198吨餐厨垃圾。

## 浪费那些事,您怎么看?

一粒粮食,从农民播种,到收获,再经过各种复杂的程序,走上我们的餐桌,其中的辛苦,相信我们每个人都懂。以餐桌上最常见的猪肉为例,我市规模养殖场(户)出栏一头110公斤的商品猪收入为1804元。此前的各种支出费用,共计1380元。如果将商品猪育成率设为95%,则每头商品猪成本达1452.63元。如果我们随随便便就将一盘猪肉菜倒掉,那从出栏到加工成菜品,之前的所有支出都将化为徒劳。即便如此,浪费粮食的现象也以不同的方式发生在我们每个人的身边。

关于“舌尖上的浪费”您怎么看?不妨拨打我们的热线电话66778866或18337928996与我们联系,一起聊聊“浪费那些事儿”。

## 又有九个施工工地上扬尘“黑榜”

□记者 杨玉梅

25日下午,市创模办暗访组另一小分队对经济开发区和伊滨区的建筑施工工地进行了暗访,又有9个工地上扬尘污染“黑榜”。

这9个工地分别是怡和家园、明鑫亿万国际花园、午桥小区潘村组团A区、洛阳市第五人民医院病房楼及后勤保障楼地下车库、开元壹号10号和11号工地、彤辉广场、祝福大厦1号楼、九嘉海港城A座和九嘉伊滨花园住宅区。

暗访中,9个工地均未达到我市要求的建筑工地“四个100%标准化管理”(工地内非施工区裸土覆盖率100%、工程车辆驶离工地车轮冲洗率100%、暂不建设场地绿化率100%、运输建筑垃圾车辆密封率100%)的要求,工地上黄土裸露,建筑垃圾堆积,围挡不规范,出入口无冲洗设施或冲洗设施不规范,并且9个工地上均未悬挂“扬尘治理责任公示牌”。

对于这两个区9个上“黑榜”的工地,市创模办将择日进行回访。

## 相关链接

25日下午,我市举行全国文明城市持续提升工作第42次新闻发布会,对以下事项进行问责通报:

1. 鉴于关林火车站古城路打通工程迟迟不见动作,责成新区建设二局对相关责任人拿出处理意见,通报批评。

2. 鉴于滨河北路打通工程和丽春东路建设工程因多处建筑尚未拆除,影响工程进度,对西工区提出通报批评。责成西工区尽快完成征迁任务。

## 新华社关注回洛仓 仓城遗址发掘最新成果

□本报记者

26日,新华社播发名为《洛阳回洛仓全貌“浮出”地面 揭开隋朝国家粮仓诸多谜团》,关注我市回洛仓仓城遗址发掘的最新成果。

稿件指出,作为大运河沿线重要的粮仓遗址,位于洛阳的隋朝回洛仓遗址经新一轮考古发掘,其全貌已“浮出”地面,约等于50个足球场面积的仓城揭开了有关这个隋朝国家粮仓的仓窖制作和真实规模等诸多谜团。

昨日,该稿已被人民网、凤凰网、新浪网等多家门户网站转载,《中国日报》《新民晚报》《今晚报》等媒体也刊发了相关稿件。

(本报相关稿件详见25日A07版)