

2013年5月22日 星期三  
 责任编辑:张德莲 电话:6201407  
 版面设计:祁琰 校对:臧华

创新消费方式

# 婚宴不妨办成自助餐

婚宴的餐饮浪费可谓触目惊心,如何有效遏制发生在婚宴的“舌尖上的浪费”?为在全社会倡导并形成现代、理性的婚宴餐桌文化,消费者、经营者可以做什么?接受记者采访的许多业内人士和消费者呼吁,要从多渠道倡导文明婚宴,其中自助餐婚宴是一种值得提倡的婚宴消费新方式。对此,北京市消费者协会和北京西餐业协会、北京烹饪协会等多家餐饮专业协会的有关负责人明确表示,婚宴办成自助餐,既节俭又卫生,还方便婚宴主办方打包,应该在全社会大力提倡。

呼声

## 婚宴不能再浪费下去

“婚宴再也不能这样吃下去了,一只鸡吃了不到一半,一条鱼只动了几筷子,肘子还是完整的,婚宴就散席了,这些没吃完的好东西全都倒进了泔水桶。”家住北京朝阳区的市民房女士告诉记者,“我这两年差不多每几个月就要参加一次婚宴,像我们这些从艰苦年代走过来的人,眼看着好端端的食品都浪费了实在是心疼。”

记者采访许多市民发现,房女士的这一呼声道出了很多消费者的心声——婚宴再也不能如此浪费了!对于婚宴浪费严重的现象,餐饮业人士的态度同样明确。业内人士透露,目前全国许多城市每年仅婚宴的浪费就超过数亿元。“由于人员、房租、食材等成本上涨,婚宴价格节节攀升,与婚宴价格攀升相对应的是,婚宴浪费愈演愈烈。”北京烹饪协会副秘书长宗志伟在接受记者采访时介绍,现在在北京市区基本找不到千元以下一桌的婚宴了。“有哪场婚宴没有浪费的?婚宴浪费比比皆是,严重程度可谓触目惊心,遏制婚宴浪费已经成为治理餐饮浪费当务之急。”中国消费者协会副秘书长董祝礼在接受记者采访时介绍,今年2月中消协曾经联合全国46省市消费者协会(委员会)发出倡议,反对餐饮浪费,其中明确提出反对将婚丧嫁娶和节日消费异化成“餐桌浪费”。



对策

## 创新婚宴消费方式

董祝礼认为,要多渠道倡导文明婚宴,除了倡议餐饮企业适量推荐餐食,消费者适量点餐,积极“打包”,倡议“光盘”、“净桌”行动,企业明示菜量及适用人数、设置小份菜、拼盘菜、半份菜外,还应该在创新婚宴消费方式上努力。“倡议推广自助餐、分餐制,是遏制浪费的有效手段之一,自助婚宴有利婚宴‘瘦身’,应该在全社会大力提倡。”北京市消费者协会秘书长董青在接受记者采访时表示:“自助餐有助于在餐饮领域树立文明、健康的消费观念,引导摒弃铺张浪费、炫耀消费等不良消费行为。尽管自助餐的消费者如果不文明就餐,也会造成一定浪费,但是总体而言,自助餐要比圆桌式的桌餐浪费少很多。”“文明婚宴从每个人做起,消费者和经营者都有责任,自助婚宴显然是更节俭、更新颖的婚宴方式。”董青表示。“自助餐有几个很大的优点,一个是自取式,宾客可以自行选择食物,另外剩的菜也干净、卫生,无论是婚宴的主办方还是饭店服务员都可以打包或者继续食用,一般一场自助餐下来,所剩饭菜不超过十分之一,而普通婚宴剩菜会超过三分之一甚至一半。”北京一家四星级酒店餐饮部经理王先生介绍说。

董祝礼认为,除了容易造成浪费的缺点外,传统的桌餐缺乏充分的菜式选择,选择性很小而且从某种程度上还带有一定的消费强制性,不能满足宾客对口味的多样化需求。与此相比,自助婚宴更加尊重消费者的选择权,不同人群还可以按照自己的身体状况如糖尿病、高血脂等慢性病情况选择适合的菜品。“倡导形成现代、文明、理性的婚宴观需要借鉴他山之石。事实上,在国内外一些外企、集体宴会一般都是以冷餐、自助餐的形式举办,受到消费者普遍欢迎。”北京西餐业协会会长魏青告诉记者。



倡导

## 更多家庭加入自助

“婚宴的前提是保障客人吃饱、吃好,婚宴办成自助餐的确既节俭又卫生,花费少吃得丰富。”业内人士介绍,承办一次500人同时就餐的自助餐,需要约200公斤食材,而承办同等规模的普通婚宴,则至少需要超过350公斤的食材。

北京一家大型连锁餐饮企业负责人给记者算了一笔账,“从菜品丰富程度和价格看,目前北京婚宴的消费标准从最低每桌1000多元到三四千,按每桌10个人的标准算,人均消费100元到三四百元,普通婚宴的菜品约为20-26道。而如果举办自助婚宴,菜品一般可以超过40道,其中有热菜、凉菜、面点、水果、甜点等,营养均衡,菜品搭配适合更多人口味,人均消费50元到一二百元。”

据了解,目前北京、上海、广州、西安等许多城市的酒店、餐饮企业在试水自助婚宴方式,尽管其所占比重还很低,但趋势看好。金钱豹被誉为北京最好的自助餐品牌,其世贸天阶分店负责婚宴预订的张女士告诉记者,每周末都有新人在店里举办婚宴,有时还安排不过来。“我们的自助婚宴能提供消费者能够想到的各种美味,除了传统风味,还有印度、日本、韩国等不同风味共12大料理区,菜品超过100道,人均消费为198元。”

最近刚参加了朋友举办的一场自助婚宴的陈先生表示,他对这种形式很感兴趣,“跟电影里的情节一样,大家不用固定在一个桌子上,可以四处走动,也认识了很多新朋友。”陈先生说,“十一”自己结婚也想尝试这样的婚宴形式,不过有点担心改动民俗后有人说闲话。

“婚宴完全可以以自助餐的形式举办,希望全国各个城市的餐饮企业都能够推出自助婚宴,也期待更多家庭加入自助婚宴,成为第一个‘吃螃蟹’的人,成为现代、理性的婚宴消费者。”董祝礼表示,在现在消费者普遍对自助餐认可度不高的情况下,可以尝试选择半自助式,即仍然采用传统桌宴,遵从圆桌圆圆满满的传统寓意,但自取喜爱的食物,也可以圆桌上摆放一些高档菜,部分菜品采取自助餐的自取方式。

(据《中国消费者报》)