

去年年底,中央出台“八项规定”、“六项禁令”,其中要求“厉行勤俭节约”、“严禁超标准接待”。

日前,记者暗访甘肃、福建、河北、四川等10余家省级驻京办餐厅,大多均被告知,至少3日内餐厅的包间和宴会厅都已预订一空,“主要都是国企和政府部门的公务接待和年会”。多家驻京办餐厅负责人表示,由于驻京办餐厅更具私密性,接待的大多是政府官员,“与往年不同,受‘厉行节俭’政策影响,今年很多企业的商务宴请也选在这里。”

“一周内都预订不到包间和宴会厅,都满了。”1月24日,记者以订餐名义咨询时,甘肃省驻京办飞天大厦餐厅工作人员答复。

四川驻京办的贡院蜀楼人员告知,包间则要等到2月2日才有空位。这里的“基准”菜单显示每桌是18000元。



8000元一桌只算“像样” 喝酒只认茅台 节俭令当前 这帮货们还在吃

阵地悄悄转移到驻京办和“准五星”
订餐的不敢留单位和职务 只留电话

现场 请领导 喝茅台抽真龙

27日晚6时30分许,广西大厦3层,一场工作会议后的聚餐即将开始。

“大厅里摆了12桌,都被一家事业单位包了。”餐厅领班称,“今天是每位138元的自助餐,明天这家单位还在我们这儿聚餐,自助改成点菜,用餐标准5000元每桌。”

“今天他们还开了一个包间。”该领班说,“客人说请来了一位高级别领导。”

记者要来这间包间的消费菜单。“客人选的是我们酒店8000元每桌(10人桌)的套餐标准,折合每位800元。”餐厅领班介绍,当晚这间包间内有5名客人,菜品消费总计4000元。

“至于酒水,我们在桌上放了单价2180元每瓶的茅台,及每瓶1080元的广西特色白酒丹泉,客人可自选。”领班说,该包间客人点的香烟是每包108元的软中华和每包150元的真龙。

安全 进包间 须服务员引导

1月24日中午,位于朝阳区安贞西里的福建大厦三楼中餐厅,工作人员称他也听说中央要求“厉行勤俭节约”,但餐厅生意并未受到影响。

“在我们饭店宴请,能保证私密性和安全性。”江苏大厦餐厅客户经理说,“现在上面查得严,很多公务接待和宴请不敢去知名的大饭店、宾馆,而会所、驻京办餐厅成首选。”

江苏大厦内除二楼的自助餐区外,三至五层的包间均须在服务员的引导下,报出包间名称或订房者姓名才可进入。

“五楼还有一个包间,整层楼只有这一个,是高级别领导待遇的房间,不随便对外开放。”他说,与往年的公务宴请不同,近期来负责预订包间的单位工作人员大多都只是留个姓名和电话,不再告知单位名称和职务等信息。

菜品 “每桌8000元才像样”

“餐标最低一桌2000元。”福建大厦中餐厅的工作人员称,这个标准只适用于年会等团体餐,“请领导吃饭至少要达到500元一位的餐标”。

他指向菜单中包含“正宗佛跳墙”、“虫草花斑鱼”等十余道菜品在列的餐标。“我们餐厅的包间主要以接待领导为主。”他说,几日前,饭店曾做过1450元一位的餐标,“菜品里有七八两的龙虾、海参等。”

“你要是想正经八经办事的话,几百块一位的菜太一般,800元一位的基本才像个样。”江苏大厦餐厅客户经理询问宴请性质后,给出了自己的参考意见。

他称,根据宴请客人的级别来定标准,如果以10人桌计算,不含酒水费,一般干部的宴请需要8000多元,“高级别的领导,怎么也得过万元。”

每桌宴请3000元起步,5000元标准,8000元像样,上不封顶,记者走访发现,这样的宴请标准也同样是多家驻京办餐厅的惯例。



“餐标最低一桌2000元。”福建大厦中餐厅的工作人员称,这个标准只适用于年会等团体餐,“请领导吃饭至少要达到500元一位的餐标”。

一桌18000元,菜“一般”

凉菜:卤拼,夫妻肺片,椒麻螺片,桃仁,小丝瓜,凉粉/位

热菜:老鸭汤/位,龙虾刺身,红烧佛跳墙/位,清蒸东星斑,绍字辽参/位,辣子鲍鱼,回锅肉,毛血旺,三蒸羊肚菌,豌豆尖,开水白菜汤/位

鱼翅捞饭,五谷丰登,糍粑/位,果盘/位

(注:四川驻京办(建内贡院西街)订餐部人员提供的菜单)

酒水 茅台是销量最大的白酒

河北驻京办餐厅一名服务部部长提供的菜单显示,一份除“赛汗吉祥佛跳墙”、“清蒸东星斑”外均为普通食材,总计6道凉菜、9道热菜、1汤的套餐,标价为1280元每人。

“这样的餐标时常被客人选中,多是公务接待。”餐厅工作人员称。

多家驻京办餐厅称,茅台是销量最大的白酒。“客人们就认茅台”,海南大厦餐厅的一名大堂经理说,“我们这儿15年的茅台至少一万八一瓶,普通的飞天茅台3380元一瓶”。

这名大堂经理称,通常情况下,一桌至少能喝掉两瓶,还要再点些红酒,“(红酒没必要点太好的,五六百的就行。拉菲也有,四级5400多元一瓶”。

“若是按每桌菜品5000元的标准,酒水至少还得再消费2000元以上”,他推荐了一瓶“便宜”白酒,52°“国窖1573”,标价每瓶1780元。

变化 避风头不去五星饭店

广西大厦负责宴席预订的人员称,往年年前一个月,餐厅的宴请预订就已满了,“今年上面政策严,这星期才热闹起来”。今年有个变化,往年国企和政府单位的年会喜欢包一个几百平方米的大宴会厅。今年则“很低调”,“改为一个科室单独来吃饭,预订的大多是包间,档次更高了。”

除驻京办餐厅外,一些大饭店的生意也并未减少。

以宫廷菜闻名的五星级饭店京伦饭店,宴会厅的负责人称,今年预订的年会宴席并未比往年减少,且多是在每桌4000元到5000元的标准。在今年订的年会宴席中,“企业和政府部门各占一半。”

位于双井的富力宫酒家,主打粤菜。值班经理告诉记者,今年预订的年会和前两年一样火,茅台销量依旧,“一家商会订1月31日的在这里,6600元一桌,这里办年会的一桌六千七千的很多。”

值班经理表示,有的单位为了避风头特意把年会宴请等改到这里,“有的原来订在万豪的,改来我们这儿办。因为我们不是五星饭店,目标小,但是菜品你放心绝对是五星饭店的水平。”



河北驻京办餐厅:除赛汗吉祥佛跳墙、清蒸东星斑外均为普通食材,总计6道凉菜、9道热菜、1汤的套餐,标价为1280元每人。

企业年会聚餐 领导席浪费多

探访

除了接待标准高外,浪费也是不少驻京办餐厅、大饭店存在的问题。

“每桌2580元是最低标准”

1月25日下午4时许,甘肃驻京办餐厅所在地飞天大厦宴会厅,一家企业正在举办年会。晚上7时,服务员开始陆续给各个餐桌上菜。

该餐厅的订餐部负责人向记者介绍,该企业宴会厅场租费6000元,音响设备3000元,预订的就餐标准为每桌2580元,“这是宴会厅消费的最低标准”。

记者在菜单上看到,一份血燕价格在500元左右,“血燕均是按位上菜,一桌血燕消费差不多在5000元以上”。菜单上除血燕外,还有不少按位上菜的菜品,价格从100元到500元不等。

“招待领导时,浪费更普遍”

当晚9时10分许,记者再次来到宴会厅,企业员工均离开,服务员开始收拾餐具。

记者留意到,大部分餐桌上的菜品均未吃完,一桌十几个菜,部分菜品几乎没有动过。

该公司《2012年年会指引手册》入座指引显示,两桌为来宾及领导就座。

“吃不完就倒掉,再贵也是剩菜。”对于昂贵的菜品吃不完如何处理,该餐厅一名服务员表示,通常的方式都是倒掉,“招待领导时,浪费情况更普遍”。

据《新京报》