17市星级酒店表示规范回收责无旁贷,但也有疑惑

“正规企业少,该把废油给谁”

本报济南10月16日讯(记者　刘红杰　实习生　潘晴)　很多星级酒店都认为地沟油距离自己很远,因为他们从来都不使用。但论及规范餐厨废油回收,他们纷纷表示责无旁贷,只是感觉正规的回收企业太少了。

星级酒店不用地沟油

14日晚上9点多,山东省旅游饭店协会秘书长郭华给记者打来电话,“齐鲁晚报规范餐厨废油的活动办得很好,我们协会想与贵报合作。”郭华说,本报的活动见报后,他们非常重视,于14日下午召集山东大厦、索菲特银座大酒店、舜耕山庄、中豪大酒店、东方大厦、舜和酒店集团等六家单位相关负责人召开座谈会,讨论阻击地沟油问题。“大家听说是规范餐厨废油回收,纷纷介绍自己的经验,提出建议,聊了两个多小时。”郭华说。

郭华一再向记者强调,星级酒店绝不可能使用地沟油。“山东大厦在全省第一家设立了食品安全检验室,不仅检验油,而且包括添加剂、农药残留方面的检测,从食品安全上加强把关;舜耕山庄建立了专门的检测制度,专人负责,每一个环节都要检验、登记;中豪大酒店建立了采购、财务、餐饮整个环节的监控制度;东方大厦从1994年左右就开始规范餐厨废油管理;索菲特银座大酒店按照法国标准严格控制各个流程;舜和国际集团旗下四家大型酒店都采用规范回收餐厨废油的方式。为点蝇头小利,置品牌、声誉于不顾,这对星级酒店来说是不可能的。”

正规废油回收企业太少

郭华提出了一个很现实的问题:规范餐厨废油回收,不少星级酒店都走到了前面,但是,他们面临着一个尴尬的境地,没有更多的可以选择的有资质回收企业。

“谈到餐厨废油回收,全省17市的星级饭店都表示责无旁贷,但大家也感慨,有资质的正规回收企业太少了,甚至不知道在哪里,有时还得千方百计打听,都未必找得到。如果有,我们可以组织会员单位现场参观,商讨解决方案,与这些企业建立联系,放心地把废油交给他们,不流入社会不法分子手中。”

郭华感慨,要规范餐厨废油回收,仅靠餐饮企业的力量是远远不够的。“我们呼吁政府相关部门能给予充分的重视,尤其是行政执法部门,应加强检查力度,严格执法,发现问题从严惩处。也希望政府能早日指定有资质的回收企业,让餐饮企业有更多的选择。”

本报记者观看省城一家星级酒店的地下油水过滤池。　刘红杰　摄

◑特写

“我们的后厨不怕看”

本报发起规范餐厨废油回收的行动后,上千家酒店踊跃响应。记者采访得知,一些酒店在规范餐厨废油回收的道路上,已经努力了很多年。

14日下午四点半,记者来到位于经十西路的舜和国际酒店,突击采访后厨管理。舜和酒店集团副总裁张孝强和厨师长王海庆欣然同意,并带领记者参观酒店后厨。“我们的后厨不怕看。”张孝强说。

因为快到晚餐时间,记者走进厨房时,厨师们正在紧张地忙碌,但还未开火。放眼望去,所有的炊具都摆放得整整齐齐,地板干干净净,没有水渍。很多工作人员都穿着黑布鞋在厨房里穿梭,这与印象中大厨穿雨靴的场景极为不同。厨房地面铺着瓷砖,但在中央的地面上,有两块方方正正的地板,记者正纳闷,一位工作人员走过来掀开地板,原来下面是两个井口。

在舜和国际酒店的厨房中,看不到一个明沟,全是暗沟。“规范餐厨废油回收,我们摸索了十年了。在社会上还未关注地沟油的时候,我们就开始做这个工作。”

张孝强解释说,干餐饮的都知道,如果餐厨废油处理不好,起化学反应后,就会变成膏状,整个酒店的排水系统就会瘫痪,无异于自己给自己找麻烦,所以,从2002年开始,他们一直在探索怎样才能处理好餐厨废油。“废油硬化后,像石膏一样,用铁锹都挖不动,我们不停地进行改造。开始也会有小三轮车来收,但我们的企业做到今天这个份上,有自己的社会责任,所以现在坚决不允许,而是联系了回收公司来收。”

本报记者　李岩侠　刘红杰

一汽一大众汽车有限公司 中国·长春