



В роскошных отелях группы Peninsula Hotels с 1 января 2012 года не будут подавать суп из плавников акулы. Отказ от супа будет введен во всех отелях The Peninsula Hotels: Гонконг, Шанхай, Пекин, Нью-Йорк, Чикаго, Беверли хилз, Токио, Бангкок и Манила. Первым об отказе заявил отель «Пенинсула» в Гонконге. Таким образом, отель поддержал кампанию по защите морской экосистемы. Комиссия ЕС предложила ввести запрет на «shark finning» (когда акул вылавливают, отрезают плавник и бросают обратно в море, где они потом погибают). Представители гостиничной цепочки надеются, что их решение поддержат другие отели, сообщает CNN.

Суп из акульих плавников еще со времен Минской династии (1368-1644) является традиционным деликатесом в Китае. Популярно блюдо и в других странах Азии, но особенно любят его в Гонконге. Здесь это обязательный атрибут всех свадебных застолий и банкетов. Присутствие на праздничном столе этого кушанья считается символом престижа, настоящего торжества, знаком особого уважения к гостям. Также есть мнение, что употребления акульих плавников очень полезно с медицинской точки зрения.

Ежегодно в результате «shark finning» погибают около 72 миллионов акул, это 10 000 тонн плавников. Килограмм плавников может стоить HK\$10,000 (US\$1,280).