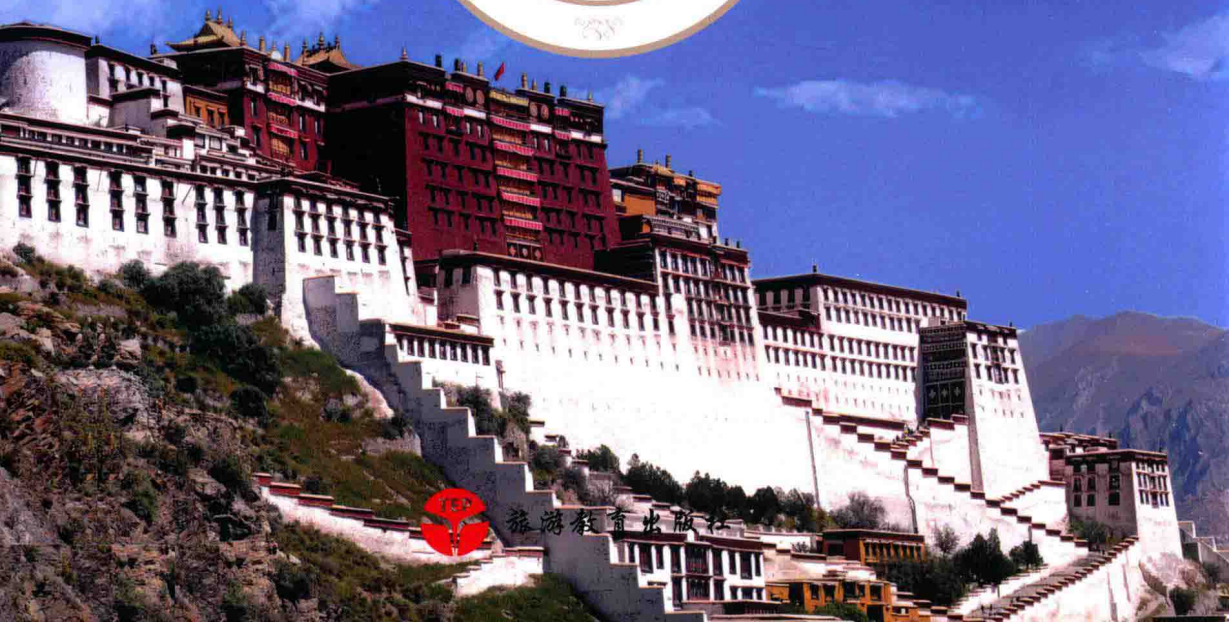


THE SUSTAINABLE CONSUMPTION

MODEL OF CATERING FOOD
CONSUMPTION IN TOURISM CITY ON THE
PLATEAU: A CASE OF LHASA

高原旅游城市餐饮业 食物可持续消费研究 以拉萨市为例

王灵恩 田大江 著



旅游教育出版社

THE SUSTAINABLE CONSUMPTION

MODEL OF CATERING FOOD
CONSUMPTION IN TOURISM CITY ON THE
PLATEAU: A CASE OF LHASA

高原旅游城市餐饮业 食物可持续消费研究 以拉萨市为例

王灵恩 田大江 著



北京·旅游教育出版社

责任编辑:张 娟

图书在版编目(CIP)数据

高原旅游城市餐饮业食物可持续消费研究:以拉萨市为例 / 王灵恩, 田大江著. -- 北京:旅游教育出版社, 2015. 5

ISBN 978-7-5637-3173-2

I. ①高… II. ①王… ②田… III. ①旅游城市—饮食业—消费市场—研究—拉萨市 IV. ①F719.3

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2015) 第 087520 号

高原旅游城市餐饮业食物可持续消费研究——以拉萨市为例

王灵恩 田大江 著

出版单位	旅游教育出版社
地 址	北京市朝阳区定福庄南里 1 号
邮 编	100024
发行电话	(010)65778403 65728372 65767462(传真)
本社网址	www. tepcb. com
E - mail	tepdfx@163. com
排版单位	北京旅教文化传播有限公司
印刷单位	北京京华虎彩印刷有限公司
经销单位	新华书店
开 本	787 毫米 × 1092 毫米 1/16
印 张	11.375
字 数	180 千字
版 次	2015 年 5 月第 1 版
印 次	2015 年 5 月第 1 次印刷
定 价	46.00 元

(图书如有装订差错请与发行部联系)

本书得到国家自然科学基金委重点项目 (No. 2014M561041) 和中国博士后科学基金面上项目 (No. 71233007) 资助, 特此致谢。

摘 要

改革开放以来,随着我国社会经济的稳步发展,城乡居民生活水平不断提高,餐饮业得到了迅速发展。2011 年我国餐饮业零售总额达到 20 543 亿元,同比增长16.9%,占社会消费品零售总额的 11.2%。餐饮消费逐渐成为重要的居民生活方式和日受关注的社会现象。全面系统地分析餐饮消费特征,研究餐饮食物消费的资源环境成本和代价,有助于促进餐饮业可持续发展,实现可持续消费。目前国内外缺乏对该领域系统的研究。本研究的目标就是通过广泛的实地调查,基于一手调研数据分析高原旅游城市餐饮消费特征及其食物消费带来的资源环境效应,为政府制定餐饮业发展和管理决策提供科学的依据,同时借此引起各界对餐饮浪费等问题的重视,倡导正确的消费观念和可持续的资源利用理念。

为达到上述研究目标,我们在 2011 年和 2012 年对高原旅游城市拉萨进行了两次大规模集中调研,共收集餐饮消费有关样本 1143 份,同时包括食物流通各环节跟踪数据和拉萨市餐饮业面板数据。论文首先宏观归纳了我国餐饮消费现状与高原旅游城市发展特点,继而实证分析了拉萨市餐饮消费特征;运用生态足迹和水足迹模型核算了拉萨市餐饮食物消费的资源环境效应。本文的研究结论主要分为以下几个方面:

(1)拉萨市餐饮消费整体特征。拉萨市餐饮消费中每次消费人均点菜量为 923.7g(克),人均消费量为 780.3g,人均食物浪费量为 143.4g。其中浪费率为 17.1%,远高于目前餐饮行业公认的 10%,餐后打包率几乎为零;随着餐饮消费场所档次上升,人均点菜量呈现出先增加再减少的趋势,肉类在餐饮食物消费中所占比重呈增加趋势;从食物消费结构上看,中档餐饮场所蔬菜消费所占比重较高,而高档酒店和普通特色餐馆蔬菜消费所占比重则较低;本地消费者人均点菜量和人均消费量明显高于外地游客;午餐和晚餐在消费者就餐性质、消费特征等方面存在明显差异。除自助餐外,拉萨市餐饮食物浪费率随着每桌消费人数的增加而不断上升。

(2)拉萨市游客餐饮消费行为特征。拉萨市游客餐饮消费用餐方式以个人自由点餐为主,自助、分餐等消费方式较少。游客用餐方式与游客出游方式和旅游目的密切相关;拉萨市游客获取餐饮消费信息的渠道较为单一,旅游餐饮宣传力度较小;川菜是拉萨市餐饮消费的主要组成部分,其次为藏餐和邻近省份的地方菜系,西餐所占比重较少;游客餐饮消费支出以中低档消费支出为主。

(3)拉萨市居民餐饮消费行为特征。通过调研发现,“菜品口味”是拉萨市居民进

行餐饮消费选择的首要驱动因素,川菜是最常消费的菜系类型;居民餐饮消费平均频率为8.6次/月/人,亲朋聚餐消费和节庆事件消费是目前消费者主要的餐饮消费方式;52.2%的居民将每个月的餐饮消费支出控制在个人收入的10%以内,只有3.2%的居民每月餐饮消费支出占到其收入的30%以上;拉萨市居民餐饮消费平均出行距离为0.85km(千米);针对餐饮消费剩余食物的处理方式问题,73.7%的消费者表示极少或从不打包剩余食物。

(4)拉萨市餐饮食物消费的资源环境效应。拉萨市餐饮消费食物消耗总量由2006年的19 498.39t(吨)增加到2010年的28 988.14t,增加了48.7%,食物浪费量从2833.9t上升至4293.14t。其中,2010年拉萨市餐饮食物消费总量24 494.98t,包括肉类5673.41t,水产品1598.75t,蔬菜9343.8t,主食3015.34t,水果3411.60t以及饮料、酒水等其他食物1365.99t。2008年拉萨市餐饮食物消耗总量比2007年略有下降,主要原因是“3·14事件”导致当年拉萨市游客大幅下降以及全球经济危机所致。

生态足迹模型能够较为直观地用生物生产性土地来表现餐饮食物消费的资源环境成本。2010年拉萨市餐饮消费食物消耗的生态足迹面积为160 239hm²(公顷),相当于整个拉萨市耕地总面积的4.5倍。其中,餐饮食物浪费的生态足迹面积为28 467hm²,相当于拉萨市耕地总面积的79.1%,餐饮食物浪费的资源环境代价惊人;2010年拉萨市餐饮消费食物消耗的虚拟水足迹为114 230 097m³(立方米),水足迹主要来源于甘肃、宁夏等16个省份,西藏自治区内部只占18.7%。泔水养殖、地沟油环保污油公司回收加工、直接丢弃和排放以及非法商贩回收是目前拉萨市餐厨垃圾的主要处理方式。

根据以上研究结论,本文提出了拉萨市餐饮消费可持续发展对策:①鼓励消费,促进餐饮业的健康发展;②鼓励消费不等于鼓励浪费,应加强对餐饮浪费等问题的有效控制和管理;③综合利用餐厨垃圾,加强行业监管。

关键词:餐饮消费、高原旅游城市、生态足迹、可持续消费、拉萨市

Astract

Since the 1980s, the catering industry has been developing rapidly along with the steady development of China's social economy and the living standards of urban and rural residents. China's total retail sales of the catering industry in 2011 reached 2 trillion Yuan, a year-on-year growth of 16.9%, accounting for 11.2% of the total retail sales of social consumer goods. Catering consumption is gradually becoming an important lifestyle of residents' and the concern social phenomenon. Comprehensive and systematic analysis of characteristics of catering consumption helps to promote the sustainable development of catering industry and to achieve sustainable consumption. Till now, there remains little understanding about the field at home and abroad. The goal of this study is to analyze catering consumption characteristics and its environmental effects in highland tourist city through extensive fieldwork and first-hand research data. It is hoped to provide a scientific basis for the development and management decision-making of local government to develop catering industry, and to establish a correct concept of consumption and the sustainable philosophy of resources development by arousing the attention of all sectors to the issues of catering consumption.

To achieve the above research goals, a well-designed consumer survey were conducted in Lhasa in 2011 and 2012, and totally 1143 samples were collected, also included various aspects of tracking data and panel data of Lhasa's catering industry. This paper first gives a macro analysis of China's catering consumption and development characteristics of plateau tourism cities, and then analyzes the catering consumption characteristics of Lhasa empirically. The third part studies the environmental effects of catering consumption systematically, taking use of ecological footprint model to account the resources and environment effect of the catering consumption in Lhasa. The conclusions of this study are divided into the following areas:

(1) Overall characteristics of catering consumption in Lhasa. The la carte amount per capita was 923.7g in catering consumption of Lhasa, consumption per capita was 780.3g, the amount of food waste per capita is 143.4g, catering wastage rates was 17.1%, which is much higher than currently recognized 10% of the catering industry. The postprandial

packaged rate was almost to zero. With the grade increase of the catering consumption places, per capita à la carte increased first and then decreased the proportion of meat in the catering food consumption increased. Judging from the structure of food consumption, the proportion of vegetable consumption was higher in middle dining options and lower in high-end and specialty restaurants. The à la carte amount and consumption amount per capita of the local consumers were significantly higher than that of foreign tourists. Lunch and dinner varied significantly from the consumer nature and consumer characteristics. In addition to the buffet, Lhasa catering food wastage rate increased as the increase of per table consumers.

(2) Characteristics of consumer behavior of tourists in Lhasa. The main dining style of catering consumption in Lhasa for tourists was the free personal meal. Buffet and individual meal were quite less. The dining style of tourists was closely related to their ways of travel and tourism purposes. The channels to get catering consumption information for Lhasa visitors were single, and the propaganda of tourism catering was small. Sichuan food is a major part of the catering consumption in Lhasa, followed by the regional cuisines of Tibetan meal and neighboring provinces, Western food took very little proportion. Tourists' catering consumption expenditure was mainly middle and low spending class.

(3) The characteristics of the Lhasa residents' catering consumption behavior. Through field survey, the "dishes taste" is the primary driving factor in the Lhasa residents' choice of catering consumption, Sichuan Cuisine type was the most common type. The average frequency of local residents' catering consumption was 8.6 times one month for one person. Catering consumption with friends and family and for festive events was the major consumer patterns. 52.2% of the residents control their monthly catering consumption expenditure less than 10% of personal income, only 3.2% of residents' expenditures accounted for more than 30% of their revenue. The average trip distance of Lhasa residents for catering consumption was 0.85km. 73.7% of consumers said they rarely or never packed the remaining food after catering.

(4) Conclusions of resources and environment effects of catering consumption in Lhasa. From 2006 to 2010, catering food consumption Lhasa rose from 19 498.39 tons to 28 988.14 tons, an increase of 48.7%, and the amount of catering food waste rose from 2833.9 tons to 4293.14 tons. Among them, the total amount of catering food consumption of Lhasa in 2010 were 24 494.98t, including 5673.41 t of meat, 1598.75 t of aquatic products, 9343.8 t of vegetables, 3015.34 t of staple food, 3411.60 t of fruit and 1365.99 t of drinks. The amount of catering food consumption of Lhasa in 2008 fell slightly than that

in 2007. The main reason was that the tourists of Lhasa dropped sharply caused by “3.14 incident” and the global economic crisis. Ecological footprint model can be more intuitive to use bio-productive land to performance the resources and environmental cost of catering food consumption. In 2010, the bio-ecological footprint of Lhasa catering food consumption were $160\,239\text{hm}^2$, equivalent to 4.5 times the total area of cultivated land in Lhasa. Catering food waste generated total ecological footprint of $28\,467\text{hm}^2$, equivalent to 79.1% of the total area of cultivated land in Lhasa. Virtual water footprints of catering food consumption in Lhasa were $114\,230\,097\text{m}^3$, which came from 16 provinces such as Gansu, Ningxia and so on. Aquaculture feed, recycling and processing, discarded and emissions directly as well as the illegal recycling were the main approach for the catering food waste in Lhasa.

Based on the above results, the paper put forward the measures and strategies for the sustainable development of catering consumption of Lhasa. ① To encourage consumption, and promote the healthy development of the catering industry. ② To encourage consumption is not tantamount to encouraging waste, strengthening the control and management of catering waste. ③ To promote the comprehensive utilization and the regulatory processing of catering food waste.

Key words: Catering consumption, highland tourist city, ecological footprint, sustainable consumption, Lhasa

目 录

CONTENTS

第一章 绪 论	1
1.1 研究背景	1
1.2 研究意义	3
1.3 问题的提出	5
1.4 研究目标	6
1.5 研究内容	6
1.6 论文结构	7
第二章 相关研究评述	8
2.1 国内外旅游城市研究综述	8
2.2 国内外餐饮(食物)消费研究概述	9
2.3 研究进展的总体评价	23
第三章 研究界定与理论基础	25
3.1 相关概念的界定	25
3.2 理论基础	28
第四章 研究方案与数据来源	34
4.1 研究框架和方法	34
4.2 调查设计与数据获取	36
第五章 我国餐饮消费概况与高原旅游城市特征	46
5.1 我国餐饮消费的发展状况	46
5.2 我国高原旅游城市类型与特点	56
5.3 研究区域概况	59
第六章 拉萨市餐饮消费特征研究	61
6.1 拉萨市餐饮业发展现状	61
6.2 拉萨市餐饮食物消费特征综合分析	63
6.3 拉萨市外地游客餐饮消费行为	70

6.4 拉萨市当地居民餐饮消费行为 76

6.5 拉萨市餐饮消费食物总量核算 80

6.6 本章小结 89

第七章 拉萨市餐饮食物消费的资源环境效应..... 90

7.1 食物资源流动系统分析 90

7.2 拉萨市餐饮食物消费的生态足迹核算 93

7.3 拉萨市餐饮食物消费的虚拟水足迹核算 110

7.4 拉萨市餐厨垃圾处理现状与对环境的影响 121

7.5 本章小结 128

第八章 拉萨市餐饮消费可持续发展对策 130

8.1 基于餐饮消费行为的拉萨市餐饮业发展策略 130

8.2 基于利益相关者的餐饮消费调控策略 132

8.3 餐厨垃圾综合利用与监管措施 139

第九章 结论与展望 143

9.1 主要结论 143

9.2 主要特色和创新点 147

9.3 研究不足与展望 147

参考文献 149

附录 1 161

附录 2 163

附录 3 165

致 谢 167

第一章 绪 论

1.1 研究背景

(1) 城市旅游快速发展,旅游城市迅速崛起

城市既是最主要的旅游客源地同时又是重要的旅游目的地。改革开放以来,我国城市旅游迅速发展,城市旅游成为很多城市新的经济增长点和支柱产业。为了促进城市旅游业的发展,1995年3月,国家旅游局发出《关于开展创建和评选中国优秀旅游城市活动的通知》,并于1998年出台了《中国优秀旅游城市检查标准(试行)》和《中国优秀旅游城市验收办法》。同年,经国务院、中央文明办同意,国家旅游局成立创建中国优秀旅游城市指导委员会。2003年,国家旅游局颁布了修订后的《中国优秀旅游城市检查标准》,为创优工作确立了科学依据。中国优秀旅游城市的创建须依据《创建中国优秀旅游城市工作管理暂行办法》和《中国优秀旅游城市检查标准》,由国家旅游局验收组对创优城市检查验收,并达到“中国优秀旅游城市”标准的要求。自1998年开始创建中国优秀旅游城市以来,截至目前全国分8批共300多座城市通过了验收。城市旅游的发展和旅游城市的迅速崛起促进了我国城市餐饮业的迅速发展。

(2) 餐饮消费迅猛发展,餐饮浪费现象严重

改革开放以来,我国在粮食供应方面取得了巨大的成就,主要食物产量稳定增加,逐步成为食物生产大国。粮食、肉类、油料、水果等农产品总产量多年稳居世界第一。粮食供应的增加,人民生活水平的提高,为餐饮业迅猛发展奠定了基础。2010年,《小康》杂志社联合清华大学媒介调查实验室对北京等4个一线城市和13个二三线城市的居民进行了“中国城市居民的五大开支大项”消费状况调查。调查数据显示:饮食消费超过住房(买房、租房等)、服装、电子产品(电脑、照相机、摄像机、手机等)和家用电器(电视机、空调、洗衣机等)消费,成为居民生活中最大的消费支出,票数达到77.9%。随着居民生活节奏不断加快,居民饮食消费由家里逐渐转向社会,更多的人选择外出就餐。这极大地促进了餐饮消费的发展。自2008年起,我国全年法定假日已达115天,居民出游和休闲时间与频率迅速增加。据相关部门统计,餐饮企业节假日经营额比平日普遍增长20%以上(贺劲松,2003)。餐饮业以其“行业门槛低,见效快、利润高”等特点迅速发展壮大,在传统服务发展中一枝独秀,年增长速度始终保持

在 20% 以上(许慧敏,2011)。随着餐饮业的快速发展,餐饮业零售总额增长迅速,占社会总消费品零售总额的比重逐渐增加。2011 年上半年,我国餐饮业零售总额达到 9579 亿元,同比增长 16.2%,占社会消费品零售总额的 11.16%(国家统计局,2011)。餐饮消费已成为我国城市居民重要的生活组成部分。

伴随着餐饮消费的发展,餐饮浪费愈演愈烈。九三学社湖北省委员会在湖北省政协十届四次会议上发言时表示,我国 2007 年至 2008 年仅餐饮浪费的食物蛋白质就多达 800 万 t,相当于 2.6 亿人一年所需要的蛋白质;浪费脂肪 300 万 t,相当于 1.3 亿人一年所需要的脂肪(邹明强,2011)。依据餐饮浪费的蛋白质、脂肪、碳水化合物、矿物质和维生素综合推算,我国消费者仅在规模以上餐馆的餐饮消费中,每年最少倒掉了约 2 亿人一年的口粮(武维华,2010)。餐饮浪费引起了新闻媒体的广泛关注(表 1-1)。

表 1-1 来自新闻网络媒体对中国部分大城市餐饮浪费的大量报道(成升魁等,2012)

省份	报道条数	省份	报道条数	省份	报道条数
广东	3 050 000	海南	1 360 000	辽宁	775 000
河北	3 030 000	河南	1 340 000	澳门	658 000
西藏	2 890 000	福建	1 230 000	黑龙江	652 000
重庆	2 030 000	湖北	1 170 000	甘肃	580 000
天津	1 980 000	新疆	1 100 000	内蒙古	575 000
浙江	1 950 000	江西	1 030 000	北京	494 000
贵州	1 920 000	湖南	1 030 000	青海	464 000
四川	1 900 000	山西	1 020 000	上海	398 000
山东	1 850 000	安徽	992 000	香港	253 000
吉林	1 650 000	陕西	899 000	台湾	152 000
江苏	1 650 000	广西	895 000	云南	92 300

备注:资料检索时间截至 2011 年 10 月 12 日。

(3)倡导可持续消费,走可持续发展之路已成为世界各国的必然选择

1987 年联合国环境与发展世界委员会在其报告《我们共同的未来》中首次提出“可持续发展”的概念,1992 年联合国《21 世纪议程》又指出可持续发展包括可持续生产和可持续消费(肖彦花,1999)。一直以来,人们只从可持续生产出发,针对社会需求和企业行为,提倡减少污染和浪费,最大限度地回收和利用,从供方的角度致力于生产更清洁、更少污染的产品。但生产和消费是一体的,消费是生产的最终目的,只有实

行合理的、适度的消费模式,才能从根本上改变急功近利、“涸泽而渔、焚林而猎”的生产方式,真正实现可持续发展。

随着全球自然资源的枯竭和环境的不断恶化,旧的过度消费方式引起的资源环境问题给全球经济和社会的发展带来了很大的阻力,人类不得不审视自己的消费行为。可持续消费已日益成为保持人类经济与社会持续、健康发展的迫切要求。各国政府和人民也逐渐认识到这一点,越来越多的国家通过立法、税收等措施来推进可持续消费的发展并且在全球范围内加强国家间可持续消费的合作以实现全球经济和社会的可持续发展(许进杰,2006)。

在我国,党的十七届五中全会审议通过的《中共中央关于制定国民经济和社会发展的第十二个五年规划的建议》确定了在我国第十二个五年规划发展过程中,科学发展观是主题,加快转变经济发展方式是主线,要坚持把建设资源节约型、环境友好型社会作为加快转变经济发展方式的重要着力点。十八大报告中更是将生态文明建设提到了应有的高度。注重资源节约、注重人与环境的关系调整与优化是当今人类社会发展的必然要求,是世界任何一个国家经济社会发展必须遵循的客观规律,谁也不能违背(徐晶莹,2011)。尤其是现阶段,我国单位 GDP 能耗远远高于世界平均水平,经济的发展付出了巨大的资源环境代价,建设资源节约型、环境友好型社会,已是迫在眉睫。而建设资源节约型、环境友好型社会的核心就是不能脱离现阶段的基本国情不切实际地追求高消费甚至是浪费,要引导建立可持续的生产和消费方式(舒庆,2005)。

1.2 研究意义

1.2.1 理论意义

(1) 弥补餐饮消费问题理论研究的不足

著名经济学家于光远教授认为:“对于消费,需要研究关于消费品的各种自然科学,也需要研究关于消费的经济学、经营学、管理学、文化学、社会学、法学、历史学,乃至哲学问题。”当前国内外对餐饮消费研究相对较少,多数集中于消费前期食物的供应和扩大再生产。本研究以高原旅游城市拉萨为例,基于实地调研,对拉萨市餐饮消费的结构与特点、消费者餐饮消费行为特征,以及餐饮消费的资源环境效应进行了定量、系统的研究,弥补了餐饮消费理论研究的不足。

(2) 有助于完善资源流动研究的领域和视角

资源流动理论被提出,得到了快速发展,理论框架体系也不断丰富和完善。传统的资源流动研究多是针对单项资源(如玉米、煤炭等)的横向与纵向流动研究(闫丽珍,2008;徐增让,2008)。本研究基于餐饮消费的视角,从餐饮行业出发,以餐桌作为资源流动的关键点,采用定量与定性分析结合的方法,系统地梳理食物的流动过程和

环节,有助于丰富资源流动研究的领域和视角。

(3) 丰富消费行为学、消费生态学和资源生态学的研究内容

高原旅游城市餐饮消费的研究涉及自然科学和社会科学众多领域,涉及餐饮管理、消费者行为、食物资源流动、生态环境等多个方面,是资源生态学、消费生态学、消费行为学等学科交叉的学术领域。如何将资源生态学与消费行为学的相关理论方法相结合,借鉴这些相关学科的研究基础,用于指导城市餐饮消费研究,是本研究的重要研究内容。通过对高原旅游城市餐饮消费过程、特征与资源环境效应研究,可以促进资源生态学、消费行为学与消费生态学相关理论体系的构建,充实其研究内容。

1.2.2 实践意义

(1) 为餐饮业健康、可持续发展提供科学支撑

改革开放以来,经过近 30 年的发展,餐饮业已成为我国经济运行中发展势头最猛、增长速度最快的热点行业之一(杨柳,2004)。然而,餐饮业的高速增长并没有摆脱对资源消耗的依赖,这些被消耗的资源终将以废物的形式排放到自然环境中影响环境的质量,所以要从根本上提高环境质量,重点应该控制资源消耗的过快增长(陆钟武,2005)。餐饮业属于资源与能源消耗型产业,不仅消耗大量的餐饮资源,如粮食、蔬菜、肉类、水产品等,而且在各类资源加工过程中更是消耗大量煤、电、气等能源。可持续发展的基础是资源、环境的永续利用,目前我国餐饮业的过度消耗已对资源环境造成了巨大压力,这不仅给餐饮业本身造成了巨大隐患,而且严重阻碍我国经济社会的可持续发展速度和效率。过度消费不仅消耗了大量自然资源,加剧了人和自然的冲突,而且也危及人类自身的健康,有悖于与可持续发展相适应的消费模式(王丰年、季通,2002)。餐饮业节能减排的根本是科学合理的餐饮消费,在实现餐饮业日常经营和生产消耗低排放、低碳化发展的同时,还要严格控制餐饮浪费、综合利用餐饮剩余垃圾,才能从源头上实现节能减排和可持续发展。

(2) 有利于促进高原旅游城市的可持续发展

旅游城市人口流动性大,服务业等第三产业发达,其主要功能是满足各类人群的消费需求,而作为旅游六要素“食、宿、行、游、购、娱”之首的餐饮业在旅游城市中占有重要的地位;同时,旅游业的发展使本地人口逐渐增加、居民生活水平不断提高,进一步促进了旅游城市餐饮业的发展。蓬勃发展的餐饮业对当地甚至区域自然资源和生态环境带来了巨大负担。能源供应紧张、交通拥堵、环境恶化严重制约着旅游城市的健康、可持续发展。尤其是高原旅游城市,由于本身环境脆弱,资源支撑能力差,外部资源输入加大了餐饮消费的成本和代价。一方面,通过对高原旅游城市餐饮消费特征的研究,分析消费者餐饮消费行为的特点,为高原旅游城市餐饮业的合理布局和健康发展提供依据;另一方面,加强高原旅游城市餐饮消费特征和资源环境效应研究可以加强各界对高原旅游城市资源环境问题的关注,推动各部门对高原旅游城市相关产业

导致的资源环境问题进行有效管理和控制,为促进高原旅游城市走资源节约型、环境友好型的可持续发展之路提供决策依据。

(3) 为倡导合理的餐饮消费观念和节约意识提供科学依据

现阶段,消费观念是造成餐饮业资源浪费与过度消耗的直接原因。挥霍浪费的消费观念一方面受中国传统文化的影响;另一方面在于消费者对餐饮浪费所带来的资源环境后果缺乏了解。本研究通过对餐饮消费过程、特征及其影响的研究,构建餐饮业食物消费所消耗的生态足迹和水足迹模型,更为直接地阐释食物的流动过程以及餐饮浪费对区域自然资源和生态环境造成的触目惊心的影响,为倡导合理的餐饮消费观念和节约意识提供科学依据。

(4) 推动相关法律法规的制定和实施

落实餐饮业节能减排,杜绝餐饮浪费,最终实现可持续消费,必须有完善的法律法规作保障,做到有法可依,有法必依。笔者期望对餐饮消费过程、特征及其资源环境影响的研究能引起社会各界和相关部门对餐饮浪费等问题的重视,推动相关法律法规的早日制定和实施。

1.3 问题的提出

伴随着旅游城市餐饮业的迅猛发展,餐饮消费给城市资源供给带来了巨大的负担,同时,餐饮浪费又对城市环境造成了严重污染,极大地阻碍了旅游城市,尤其是环境脆弱的高原旅游城市的可持续发展。本研究在自然科学基金委重点项目“城市餐饮业食物浪费的资源环境效应及可持续消费模式研究”支持下,结合调查数据的具体内容,试图回答以下四个方面的问题。

第一,目前我国餐饮行业状况如何?我国餐饮消费呈现出哪些特点和问题?高原旅游城市的发展表现出哪些特征?研究高原旅游城市餐饮消费有何特殊意义?

第二,如何科学、合理地对餐饮消费进行定量分析?消费者餐饮消费行为具有哪些特征?如何核算城市餐饮食物消费与浪费总量?餐饮浪费备受关注,但是餐饮浪费的概念和边界如何界定?餐饮消费的浪费率是不是目前业界所公认的10%?

第三,餐饮消费所消耗的食物到底耗费了多少资源成本?餐饮浪费造成了多少不必要的资源消耗?城市餐厨垃圾的处理状况如何?又带来哪些环境影响?结合实地调研,本文借助生态足迹和水足迹模型,对餐饮食物消费和浪费的资源环境效应进行研究。

第四,餐饮消费的可持续发展包括哪些环节?如何构建适合高原旅游城市的健康、可持续的餐饮消费模式?基于一手调研数据和实证分析,本文从餐饮业发展、餐饮浪费控制和餐厨垃圾有效利用三个方面展开,探讨拉萨市餐饮可持续消费模式。

1.4 研究目标

本文的研究目标是:通过对上述四组问题的回答,系统地对高原旅游城市餐饮业发展现状、餐饮消费特征和餐饮消费资源环境效应进行分析,尤其是对餐饮消费付出的资源成本和环境代价进行较为严格的定量研究与核算,提出系统、可行的可持续消费模式和对策。借此倡导可持续的餐饮消费理念,为政府部门制定我国餐饮消费发展的相关决策提供理论和科学依据。

1.5 研究内容

为实现上述研究目标,本文的研究内容设定为如下几个部分:

(1)我国餐饮消费状况与高原旅游城市特征研究

宏观分析我国餐饮消费发展的背景、现状特点以及存在的问题;界定高原旅游城市的概念和内涵,选取一批典型高原旅游城市进行分析。从产业结构、社会经济、生态环境等方面总结高原旅游城市的地理分布规律、发展模式的特殊性和资源环境承载的敏感性。

(2)拉萨市餐饮消费特征研究

对拉萨市居民、外地游客和各类型餐饮场所的餐饮消费开展实地调研,通过问卷调查与深度访谈等方法获取拉萨市餐饮业和餐饮消费的第一手与第二手资料,分析拉萨市餐饮业发展现状与特点;选取不同餐饮场所、不同消费人群和不同消费方式等条件,分析拉萨市餐饮消费特点、结构与浪费状况;分析拉萨市居民和外地游客餐饮消费行为特征;核算拉萨市餐饮消费中的食物消耗量,包括消费总量和剩余总量。

(3)拉萨市餐饮消费的资源环境效应研究

构建基于餐饮消费的食物资源流动模式,以此来构建餐饮消费与资源环境关系模型;采用生态足迹和虚拟水足迹方法,构建拉萨市餐饮消费食物足迹换算模型,对拉萨市餐饮消费的资源环境成本进行定量测算;通过市场调研分析拉萨市餐饮食物的来源、途径,分析餐饮食物消费足迹的空间分布;分析拉萨市餐厨垃圾的处理方式,综合评估餐饮浪费的环境影响。

(4)拉萨市餐饮可持续消费的对策研究

基于上述研究结果,通过政府、餐饮企业、行业组织、餐饮消费者等多主体利益相关者视角,从餐饮业的可持续发展、餐饮消费的有效控制和管理以及餐厨垃圾的综合利用三方面入手,提出拉萨市餐饮消费可持续发展策略和具体路径。