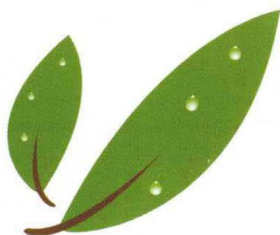


酒店餐饮业 生态管理

Hotel and Catering
Enterprise
Ecological Management

胡春林◎著



中国轻工业出版社

酒店餐饮业生态管理

胡春林 著

 中国轻工业出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

酒店餐饮业生态管理/胡春林著. —北京: 中国轻工业出版社, 2011. 1

ISBN 978-7-5019-7905-9

I. ①酒… II. ①胡… III. ①饭店—企业管理 IV. ①F719.2

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2010) 第 212514 号

责任编辑: 白洁

策划编辑: 白洁 责任终审: 张乃东 封面设计: 锋尚设计

版式设计: 宋振全 责任校对: 燕杰 责任监印: 马金路

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印刷: 航远印刷有限公司

经销: 各地新华书店

版次: 2011年1月第1版第1次印刷

开本: 787×1092 1/16 印张: 16.25

字数: 375千字

书号: ISBN 978-7-5019-7905-9 定价: 38.00元

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

091025K1X101ZBW

前 言

近二三十年来,生态环境的持续恶化逐渐演变为全球性的问题。气候变暖、臭氧层破坏、酸雨侵蚀、水资源短缺、土地资源退化、森林面积锐减、生物多样性减少、毒害物质污染及转移等,已经构成对人类社会生存与发展的现实威胁。这些生态环境问题的背后是工业革命后形成并迅速占据社会主导地位的、与生态价值观相对立的传统线性生产与消费方式。这种线性生产与消费方式以“大量生产—大量消费—大量废弃”为特征,忽视了自然资源的再生能力、自然环境的自净能力和生态系统的承载能力,一点一点地侵蚀着人类赖以生存的生态基础,并在一定社会机制的作用下强化与放大,成为全球资源枯竭、环境污染与生态破坏的根本原因。在全球生态环境日趋恶化的背景下,发展低碳经济、绿色经济,加强对社会经济与生产活动的生态管理,已经成为世界各国政府的共同政策取向。

受传统消费观念与饮食习惯等因素的综合影响,我国酒店餐饮业发展带来的资源浪费、环境污染问题非常严重,对社会公共安全、消费者身体健康以及自然环境的潜在危害不容忽视。有关资料显示,我国酒店餐饮业每年使用一次性筷子 450 亿双,耗费木材 2200 万 m^3 ,大约需要砍伐树木 2500 万棵,相当于减少森林面积 200 万 m^2 。剩余饭菜的浪费更让人触目惊心。按照业界 10% 的保守浪费率计算,我国酒店餐饮业 2009 年浪费的社会财富接近 1800 亿元,相当于西藏自治区 2009 年 GDP 的 4.12 倍。另外,酒店餐饮业生产经营过程中产生的各类废水富含各种有机成分,直接排入江河会使水体发臭变质;废油、废气含有苯类成分及多种致癌物质;餐厨垃圾可能含有肝炎、肺结核、口蹄疫等恶性传染病菌,管理不善都可能造成严重的污染。酒店餐饮业的其他固体废弃物如生活垃圾、一次性餐具、塑料包装物等,对生态环境都会造成不同程度的影响。

随着社会经济的发展、城市化进程的推进以及人们生活水平的提高,我国酒店餐饮业在产业规模、行业地位以及经济作用等方面都发生了深刻的变化。1991 年以来,全国酒店餐饮业零售总额年均增长 22.17%,比同期社会消费品零售总额增速高出 6.61 个百分点,比同期 GDP 增速高出 11.92 个百分点。2009 年酒店餐饮业零售总额达 17998 亿元,占全年社会消费品零售总额的 14.36%,对社会消费品零售总额增长的贡献率达到 15.39%,成为经济复苏与宏观经济增长

的重要推动力量。当前,我国经济发展环境与政策都出现了重大变化,“调结构、促消费、重民生”的政策导向必将极大地拓展酒店餐饮业的发展空间,使我国酒店餐饮业迎来新一轮的快速增长契机。加强酒店餐饮业生产经营活动的生态管理,积极引导与培养社会公众的绿色消费意识与习惯,对推动我国酒店餐饮业的资源节约、减排降耗,促进酒店餐饮业的经济增长与生态环境保护的协调统一,创造资源节约型、环境友好型的和谐社会,都具有非常重要的现实意义。

本书以循环经济理论及其技术范式为基础,以“节能”、“减排”、“绿色”、“低碳”为内容,围绕酒店餐饮业生产经营活动的四个关键环节,从资源利用、产品设计、生产控制、消费方式以及管理体系与宏观政策五个方面,对酒店餐饮业生态管理的一般模式、技术手段与宏观政策进行了系统性的研究与探讨。本书遵循从一般到具体、从战略到管理的研究思路,在内容上分成六章依次展开。第一章介绍了酒店餐饮业生态管理的现实背景,从技术范式的角度阐述了循环经济理论的结构模型,并在此基础上建立了酒店餐饮业生态管理的技术模式,从而构筑了全书的内容与思想框架。第二章至第五章分别从酒店餐饮业资源、酒店餐饮业产品、酒店餐饮业生产、酒店餐饮业消费四个方面,详细阐述了酒店餐饮业生态管理的技术范式。第六章将研究视角从微观层面转移到宏观领域,首先借助经济学相关原理揭示了酒店餐饮业生态管理的内在驱动机理,接着介绍了酒店餐饮业生态管理的微观体系,最后从法律规制、政策激励、市场建设、技术创新等方面,探讨了推进酒店餐饮业生态管理的宏观政策体系。

本书是在作者主持完成的四川省教育厅课题“基于循环经济的餐饮业生态化建设研究”(项目编号CC08S07)的基础上,将研究主题从餐饮业拓展到酒店餐饮业,并作进一步的深化与细化研究之后的最终成果。本书的研究得到广东省高等学校“千百十工程”以及深圳职业技术学院2009年度校级科研项目(编号2209S3030053)的资助。本书研究的目的是力图为我国酒店餐饮业的绿色经济与低碳经济建设提供一些操作思路与技术借鉴,同时为政府及行业管理部门的相关决策提供一定的政策参考。本书的撰写参阅了国内许多学者的相关研究成果,得到了深圳市酒店餐饮业界朋友的大力帮助,我的同事刘致良教授也对书稿提出了宝贵的意见,在此一并表示衷心的感谢。

酒店餐饮业的生态管理是一个应用性与技术性很强的课题,相关科技的发展也是日新月异、一日千里。尽管做了大量的调研、付出了很大的努力,但受专业水平与自身眼界的限制,本书的浅薄与纰漏之处在所难免,恳请各位读者朋友批评指正。

胡春林

二〇一〇年八月于深圳·塘朗山

目 录

第一章 酒店餐饮业生态管理概述	1
第一节 酒店餐饮业生态管理的内涵与目标	1
一、酒店餐饮业生态管理的基本内涵	1
二、酒店餐饮业生态管理的现实背景	2
三、酒店餐饮业生态管理的基本目标	7
第二节 酒店餐饮业生态管理的理论基础	8
一、循环经济的概念及特征	8
二、循环经济的 SOP 结构模型	11
三、循环经济的技术原则	15
第三节 酒店餐饮业生态管理的技术模式	16
一、循环经济的生态性本质	16
二、酒店餐饮业生态管理的经验借鉴	21
三、酒店餐饮业生态管理的技术模式	23
第二章 酒店餐饮业资源的生态管理	29
第一节 酒店餐饮业能源的节约利用	29
一、酒店餐饮业的用能结构分析	29
二、酒店餐饮业的节能技术应用	33
三、酒店餐饮业的节能改造工程	38
四、酒店餐饮业的合同能源管理	43
第二节 酒店餐饮业水资源节约与回用	50
一、酒店餐饮业用水结构分析	50
二、酒店餐饮业的节水与中水回用	51
三、酒店餐饮业的节水与回用工程	55
第三节 餐厨垃圾资源化处理与管理	56
一、餐厨垃圾的特性及其环境影响	56
二、餐厨垃圾资源化处理工艺	58

三、餐厨垃圾资源化管理的典型经验	66
第三章 酒店餐饮业产品的生态管理	71
第一节 酒店餐饮业产品生态管理概述	71
一、酒店餐饮业产品的概念与结构	71
二、酒店餐饮业的产品生态管理	75
三、酒店餐饮业产品生态管理的原则	77
第二节 酒店餐饮业出品的生态管理	79
一、酒店餐饮业出品的营养平衡设计	79
二、酒店餐饮业出品的酸碱平衡设计	95
三、酒店餐饮业出品的性味协调设计	98
第三节 酒店餐饮业服务与环境的生态管理	101
一、酒店餐饮业服务的物耗管理	101
二、酒店餐饮业包装的生态管理	105
三、酒店餐饮业环境的生态要求	110
第四章 酒店餐饮业生产的生态管理	115
第一节 酒店餐饮业的生产污染及其控制	115
一、酒店餐饮业的油烟污染及其控制	115
二、酒店餐饮业的噪声污染及其控制	123
三、酒店餐饮业餐饮废水污染及控制	130
第二节 酒店餐饮业清洁生产的技术要求	142
一、酒店餐饮业清洁生产的设计要求	142
二、酒店餐饮业清洁生产的设备要求	149
三、酒店餐饮业清洁生产的安全要求	154
第三节 酒店餐饮业清洁生产的评价与审核	157
一、酒店餐饮业的清洁生产及评价指标	157
二、酒店餐饮业清洁生产的评价方法	163
三、酒店餐饮业的清洁生产审核	166
第五章 酒店餐饮业消费的生态管理	172
第一节 绿色消费与生态管理	172
一、绿色消费的内涵与特征	172

二、绿色消费与传统消费的区别	175
三、绿色消费与生态管理的内在联系	176
第二节 酒店餐饮业绿色消费的行为模式	178
一、酒店餐饮业绿色消费的心理过程	178
二、酒店餐饮业绿色消费的影响因素	180
三、酒店餐饮业绿色消费 TPB 结构模型	182
第三节 酒店餐饮业绿色消费发展策略	188
一、强化公众在绿色消费中的主体作用	188
二、加强企业在绿色消费中的载体作用	191
三、发挥政府对绿色消费的规范引导作用	193
第六章 酒店餐饮业生态管理的体系与政策	195
第一节 酒店餐饮业生态管理的激励机制	195
一、酒店餐饮业生态管理的驱动机制	195
二、酒店餐饮业生态管理的推进机理	197
三、酒店餐饮业生态管理的主要手段	201
第二节 酒店餐饮业生态管理的微观体系	203
一、酒店餐饮业生态管理的标准体系	203
二、酒店餐饮业生态管理体系的运作	207
三、酒店餐饮业生态管理的审核与评审	209
第三节 酒店餐饮业生态管理的宏观政策	210
一、酒店餐饮业生态管理的法律规制	210
二、酒店餐饮业生态管理的政策推进	215
三、酒店餐饮业生态管理的市场调节	221
四、酒店餐饮业生态管理的技术创新	224
附录	227
附录 1 环境管理体系 (GB/T 24001—2004/ ISO 14001: 2004)	227
附录 2 绿色饭店标准 (GB/T 21084—2007)	236
附录 3 上海市餐厨垃圾处理管理办法	242
参考文献	247

第一章 酒店餐饮业生态管理概述

第一节 酒店餐饮业生态管理的内涵与目标

一、酒店餐饮业生态管理的基本内涵

人类社会的经济活动是自然生态系统的一个有机环节，不可能摆脱自然生态规律的约束而独立地存在与发展，必须遵守自然界的生态法则。自然生态系统与社会经济系统在科学技术的支撑下耦合成一个复杂的高层次系统，通过食物链、交换链、生产链相互影响、相互制约，从而在时间、空间上形成密不可分的内在联系。在科学技术高度发达、全球人口持续膨胀、世界经济规模稳步增长、地球资源逐步走向枯竭的今天，自然生态规律对人类生产、生活的作用越来越明显。它不仅影响人类的生存环境，决定着人类社会的可持续发展能力，同时以价值观的形式，对人类社会的生产方式、生活方式产生革命性的影响。

生态价值观是工业革命以来人类社会与生态系统之间的矛盾日益尖锐化的产物，是人们对传统资源观、消费观以及发展观进行反思的结果。生态价值观将生态因素纳入人类社会的行为体系，以人类活动与生态环境的协调一致作为行为标准，通过特定的法律法规与道德规范制约与影响生产者的经营行为和消费者的消费行为，并以此决定产业经济运行的市场规则。生态价值观的本质是在生态系统及其平衡机制的基础上，按照自然界的物质循环与再生规律，调整人类生产与消费行为，恢复及强化人类社会与自然环境的共存共生关系，借以促进人类社会的可持续发展。产业生态管理是这种生态价值观及其技术范式在产业经济活动中的具体运用与泛化。产业生态管理以产业经济与生态经济的密切结合为基点，依据生态系统与产业经济之间的共存关系，研究与推广基于生态学原理的经济模式与技术范式，以此协调产业经济发展与生态环境保护的关系。

酒店餐饮业生态管理就是依据产业经济发展与自然生态系统和谐统一的

原则,以资源节约、生产清洁和资源多层次循环利用为特征,综合运用循环技术、生态工程和其他有利于推进酒店餐饮业绿色经营、低碳发展的现代科技,设计和改造酒店餐饮业的生产工艺,丰富与完善微观与中观层面的物质循环,实现酒店餐饮业生产运作、经营方式与管理生态的生态化转变。在微观层面,酒店餐饮业生态管理就是将企业生产经营与生态环境进行综合考量,关注企业经营从产品设计、生产制作到公众消费全过程的生态化建设,突出物质资源的节约使用、多层次循环利用与低碳化综合利用,提高酒店餐饮业的资源使用效率与低碳化程度,消除造成环境污染与资源浪费的根源,实现酒店餐饮业生产与消费的清洁化、循环化、绿色化与低碳化。在中观层面,酒店餐饮业生态管理就是要协调酒店餐饮业发展、自然环境保护与循环经济技术应用的关系,推动酒店餐饮业在物质流、资源流与价值流的生态化运转,促进酒店餐饮业生产运作系统与自然生态系统的无缝连接与紧密融合,实现酒店餐饮业经济效益、社会效益和生态效益的协同发展,从而使酒店餐饮业走上具有环境友好、资源节约、绿色、低碳及可持续发展特点的生态型发展道路。

二、酒店餐饮业生态管理的现实背景

(一) 改革开放以来我国酒店餐饮业持续快速发展

酒店餐饮业是我国市场化改革起步最早、发展速度最快、自由竞争程度最高的行业之一。随着社会经济发展水平的提高、城市化进程的推进和人们消费观念的转变,我国酒店餐饮业的行业规模、营收状况以及经济作用等都发生了深刻的变化。统计资料显示,1978年全国酒店餐饮业拥有各式酒店仅302家,客房总数不到3万间,餐饮经营网点不足12万个,零售总额仅为54.8亿元,占社会商品零售总额比例为3.52%。经过30年的发展,到2009年初,全国仅星级酒店数量就达14099家,拥有客房达到159.14万间、床位293.48万张(表1-1),限额以上(年主营业务收入200万元及以上)餐饮企业22523家,餐饮营业网点超过400万个。2009年全国酒店餐饮业零售总额达到17998亿元,是1978年的328倍,占全社会商品零售总额的比重上升到14.36%。1991—2009年,全国酒店餐饮业零售额平均年增长率达到22.17%,比同期社会消费品零售总额增速高出6.61个百分点,比同期GDP增速高出11.92个百分点。2009年酒店餐饮业消费拉动社会消费品零售总额增长2.39个百分点,对社会消费品零售总额的增长贡献率为15.39%,成为宏观经济增长的重要推动力量。1991—2009年酒店餐饮业零售总额及其占社会商品零售总额的比重见图1-1。

表 1-1

2009 年初全国星级酒店情况

	酒店类别	酒店数量/家	客房数量/间	床位数量/张
按酒店规模划分	客房数 500 间以上	129	88441	148864
	客房数 300 ~ 499 间	558	204848	349408
	客房数 200 ~ 299 间	1135	271738	483351
	客房数 100 ~ 199 间	4206	570431	1054843
	客房数 99 间以下	8071	455921	898292
按酒店星级划分	五星级	432	156885	253460
	四星级	1821	369597	639743
	三星级	5712	646974	1220500
	二星级	5616	391511	768537
	一星级	518	26412	52518
合 计		14099	1591379	2934758

资料来源：国家旅游局《中国旅游统计公报》，2009。

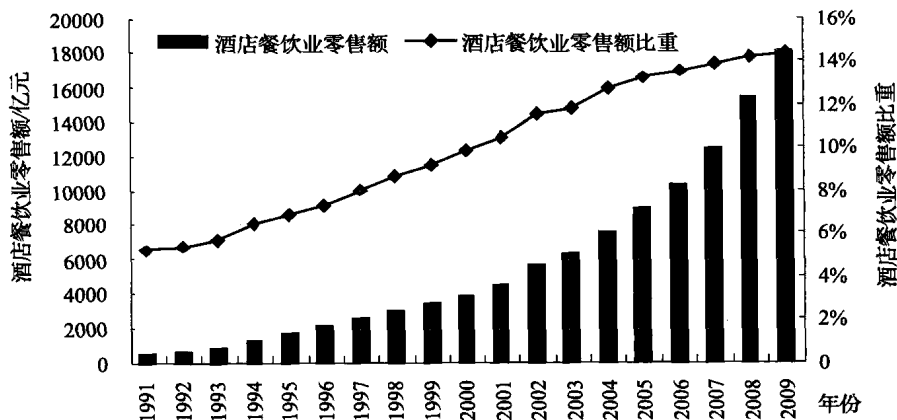


图 1-1 酒店餐饮业零售总额及其占社会商品零售总额的比重（1991—2009）

（二）近年来我国酒店餐饮业资本深化步伐加快

酒店餐饮业是典型的劳动密集型行业。但以 1993 年为拐点，我国酒店餐饮业在生产要素投入结构方面出现了转折性的变化，资本驱逐劳动的现象日趋明显，资本深化不断加强。统计数据显示，我国酒店餐饮业的劳动投入从 1994 年开始步入下降通道。1993 年行业职工人数 212 万人，2003 年下降到

159.4 万, 2008 年回升至 178.2 万, 其间年均下降 1.06 个百分点。研究表明^①, 1992—1994 年我国酒店餐饮业的资本投入也是负增长, 但在 1995 年以 0.99% 的增长率扭转了下滑的趋势, 并开始稳步增长。1998 年资本要素投入增长率达 10.44%, 2005—2008 年的年均增长更高达 24.16%, 1994—2008 年均增长率达到 10.79% (见图 1-2)。从图 1-3 显示的资本劳动比及资本产出比的变化, 可以更加直观地看出 1993 年以来我国酒店餐饮业的资本深化情况。1994—2008 年, 我国酒店餐饮业资本劳动比保持了年均 12.03% 的增长率, 资

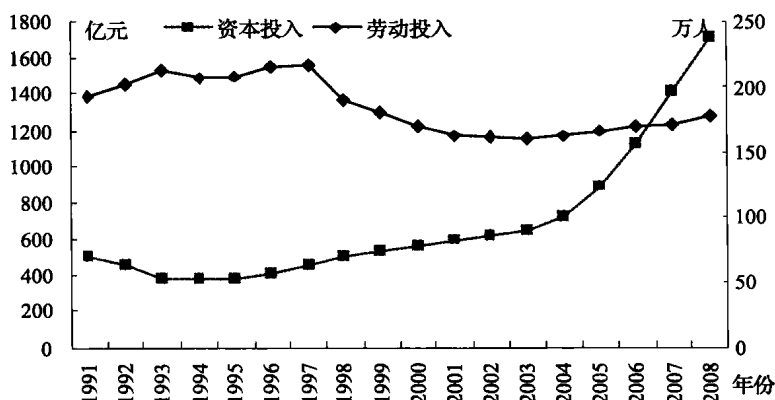


图 1-2 我国酒店餐饮业的资本投入与劳动投入变化 (1991—2008)

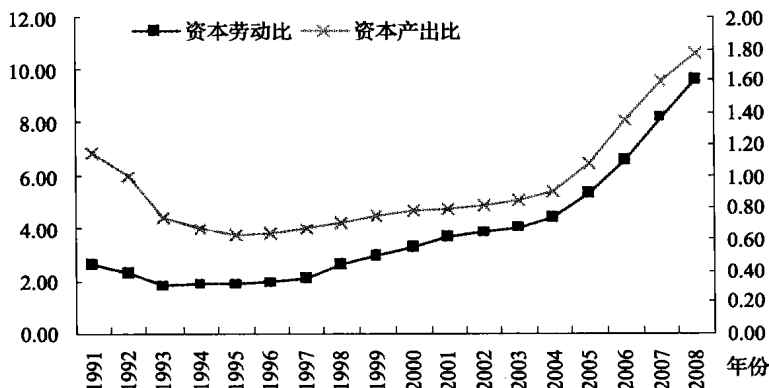


图 1-3 我国酒店餐饮业的资本劳动比及资本产出比

^① 根据 1991—2008 年我国住宿餐饮业新增固定资产数据, 用永续盘存法计算获得。1991 年固定资产原值采自 1993 年第三产业普查数据。折旧率按一般做法定为 5%, 平减指数采用同期固定资产投资价格指数。数据来源于《中国统计年鉴》(1991—2009)、《中国第三产业统计年鉴》(2006—2007)、《第三产业经济普查 1993》。

本产出比在 1995—2008 年间平均增长率也达到 7.61%。两条曲线在形状与走势上非常接近。这说明作为传统的劳动密集型产业,我国酒店餐饮业的增长动力已经发生了深刻的变化,资本要素替代劳动投入成为近年来酒店餐饮业增长的源动力。资本要素的物化形式就是自然资源、各种能源以及其他物质资料。资本深化步伐加快的背后,是我国酒店餐饮业发展对物质资源需求及消耗不断增加的客观现实。

(三) 我国酒店餐饮业的资源浪费现象非常严重

受传统消费观念与饮食习惯等因素的综合影响,我国酒店餐饮业存在诸多资源浪费现象。中国烹饪协会曾对北京、上海、广州、杭州、青岛等全国 55 个城市的大中型餐饮企业的资源浪费现象进行过调查,发现水、电、一次性餐具、剩余饭菜是餐饮业浪费最多的四项资源。在被调查企业中,68.89% 的企业浪费最多最严重的是水资源,一次性餐具和剩余饭菜以 45.33% 的比率位列资源浪费的第二位,电力资源则以 42.22% 的比例紧随其后,煤气、纸制品、洗涤用品等也存在不同程度的浪费情况(见图 1-4)。另有相关资料显示,全国每年扔掉的一次性筷子达到 450 亿双,耗费木材 2200 万 m^3 ,需要砍伐树木 2500 万棵,相当于减少森林面积 200 万 m^2 。在传统餐饮文化及国人餐桌陋习的作用下,酒店餐饮业剩余饭菜的浪费也让人触目惊心。调查显示八成就餐者点菜超量,许多筵席上的一些菜肴甚至根本没有动过就作为垃圾处理掉。按照酒店餐饮业界的保守估计,人们就餐浪费掉的食物占餐桌上食物的 10% 左右。如此算来,我国酒店餐饮业 2009 年浪费的社会财富接近 1800 亿元,相当于西藏自治区 2009 年 GDP 的 4.12 倍。

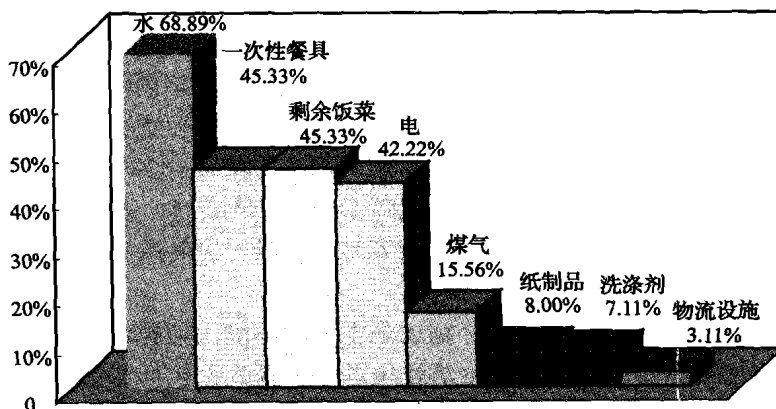


图 1-4 酒店餐饮企业资源浪费情况分布图

(数据来源:中国烹饪协会 <http://www.ccas.com.cn/Article/HTML/3640.html>)

（四）酒店餐饮业发展带来的环境污染问题不容忽视

我国酒店餐饮业发展也带来了一系列的环境污染问题，例如废水废油污染、废气污染、固体废弃物污染以及噪声污染等。酒店餐饮业排放的废水包括洗涤废水和一般生活废水，量大、基本无毒，水质不稳定，富含碳水化合物、氨基酸、动植物脂肪、肥皂和合成洗涤剂，还含有细菌、病毒等使人致病的微生物。这些废水直接排入江河会消耗水体的溶解氧，也会产生泡沫妨碍空气中的氧气溶入水中使水体发臭变质，严重影响居民生活卫生环境质量。

酒店餐饮业生产与消费产生的废弃油脂是影响城市环境及人们健康的主要污染源，这些废油可能被不法分子回收提炼制成“地沟油”、“泔水油”而返回人们的餐桌。2010年3月，国内各大媒体就先后曝光了武汉、成都、深圳、西安等地酒店餐饮业的“地沟油”问题。据《中国青年报》（2010年3月18日）报道，目前全国各地每年返回餐桌的“地沟油”总量达到200万~300万t，而中国人一年的动植物油消费量大约是2250万t，也就是说人们外出就餐10次，就有1次可能食用的是“地沟油”。据统计，深圳市酒店餐饮业废弃食用油脂日产生量约为150t，这给“地沟油”和“泔水油”回流市场提供了源头。2010年4月，深圳市在“地沟油”专项整治行动中封存的“地沟油”就达24t之多。“地沟油”含有大量的铬、镉、有机苯和黄曲霉素等强致癌物质，其中的黄曲霉素毒性是砒霜的100倍。人或动物长期食用会造成胃肠、肝脏等器官的损害，引起体内产生恶性肿瘤等重大病变。

酒店餐饮业的废气来源大致有三类：第一是燃煤所产生的煤烟废气，如一些酒店餐饮企业的厨房或用于取暖的燃煤锅炉、一些露天大排档及露天烧烤等都会产生大量烟尘，这些烟尘中含有SO₂、NO_x等多种有毒有害气体。第二是厨房、餐厅在生产过程中排出的大量含油烟废气，此类气体苯并芘浓度高、有异味，极易刺激人的呼吸道，引发呼吸道疾病。第三是室内烟草烟雾污染，国内对酒店餐饮场所还没有进行强制性的吸烟管制，人们习惯在酒店餐饮场所内大量抽烟致使室内空气极度浑浊，烟草燃烧烟雾中又含有多环芳烃类等焦油物质，严重危害人的身心健康。特别是餐饮企业由于网点多、分布广而城市人口密集度又高，餐饮企业排放的废气积聚容易扩散难，容易造成城市部分商业区域的大气污染。

另外，酒店餐饮业的固体废弃物也是主要的环境污染源之一。酒店餐饮业固体废弃物主要指餐厨废弃物与生活垃圾。餐厨废弃物包括无法食用的食品原料、无法加工的脚料以及剩余饭菜等。此类物质富含营养，有机物含量高，极易腐败发臭，产生恶臭气体，甚至招引蚊蝇，传播疾病。餐厨废弃物可能产生于各种各样的带菌者，因而可能含有肝炎、肺结核、口蹄疫等恶性传染病菌，如果管理不善有可能带来以垃圾猪为载体的食物链污染。生活垃圾包括一次性

餐具如一次性筷子、餐盒、一次性桌布、一次性餐巾以及其他生活用品废弃物等。这些固体垃圾特别是一些塑料废弃物回收困难，环境中不易降解。以聚乙烯等原料制成的一次性餐具埋在土壤里二百年都不会腐烂，焚烧又会带来二次污染，潜在危害非常大。

三、酒店餐饮业生态管理的基本目标

酒店餐饮业生态管理的基本目标，就是要发展循环经济和生态经济，建设生态型酒店餐饮企业，并以此促进酒店餐饮业经济与生态环境保护的同步发展。生态型企业以生态经济规律和生态系统原理为依据，通过生态技术手段和生态管理体系，保证企业按照“资源—产品和服务—再生资源”的闭路循环方式组织生产，以实现经济效益和生态效益良性互动发展的目标。生态型企业采用“无废”工艺和“低耗”技术，最大限度地降低生产过程的物质消耗与废弃物排放，实现经济运行上高度开放与生态运行上高度内闭的统一。作为生态型企业的一种具体形态，生态型酒店餐饮企业依据循环经济原则和生态经济规律，以生态化经营理念为指导，以循环经济技术为支撑，通过实施清洁化、低碳化的生产方式，在酒店餐饮业生产及相关工序上形成闭路特征的循环体系，做到资源的充分利用和节约使用，实现生产过程的低消耗、生产末端的零排放和生产经营的零污染。生态型酒店餐饮企业的主要特征是：

1. 以生态环境为基础的经营理念

生态型酒店餐饮企业将生态学原理渗透到企业经营的全部活动之中，按照“和谐、高效”原则对企业内部的组织体系进行功能划分和机构设置，把环境保护当做企业的重要经营方针，把追求平衡与和谐作为企业发展的内在需要，使企业的经营目标、生产方式、规章制度和组织文化等都体现生态化的思想理念。生态型酒店餐饮企业以生态环境系统的运行与发展作为企业生产经营活动的基础和前提，把环境保护作为企业发展的重要要素，视资源节约与环境保护为企业的核心竞争力之一，能够依据遵循生态规律自觉把控企业生产经营行为，具有强烈的环境保护意识、资源节约意识和生态维护意识。

2. 以环境保护为重点的经营导向

以环境保护为重点的经营导向，是生态型酒店餐饮企业区别于传统餐饮企业的根本标志。传统的企业经营导向主要有生产导向、销售导向和营销导向等。生产导向以企业生产的产品来进行经营定位，销售导向以提高产品销售量为目标，营销导向则注重研究消费者的需求。由于消费者环境意识的增强，环境问题对企业的影响越来越大。生态型酒店餐饮企业在市场营销的基础上，以环境保护为重点，在产品开发、生产工艺、配送系统以及产品包装与服务等环

节, 都能做到不违反生物学、生态学原理和规律, 减少废物和有毒物排放, 不造成环境污染, 从而达到酒店餐饮经济发展与生态环境保护之间的协调。

3. 以资源能源节约为特征的经营方式

传统的酒店餐饮企业经营属于线性单向物质过程, 从生态圈获取资源并加工转化成有形产品或服务支持, 然后不经处理地将废弃物送回生物圈, 既造成环境污染、生态破坏, 又未能实现自然资源的综合利用。它割裂了人类活动与自然界物质循环的内在关系, 是一种完全以人类需求为中心而忽视物质生态循环的经济活动。生态型酒店餐饮企业在重视人们酒店餐饮产品需求的同时, 将资源节约放在更加重要的位置, 做到两者统筹兼顾、有机结合。生态型酒店餐饮企业以资源节约为特征, 对生产工艺与经营过程进行缜密的设计与布局, 将企业生产经营的物质过程、能源过程巧妙地融入生态圈的循环系统, 能够有效地减少资源消耗, 提高资源综合利用效率。

第二节 酒店餐饮业生态管理的理论基础

一、循环经济的概念及特征

(一) 循环经济的界定角度

循环经济 (Circular Economy 或 Recycle Economy) 是对物质闭环流动型经济的简称。是以物质、能量梯级和闭路循环使用为特征, 通过资源的循环利用和节约使用, 实现最小的资源消耗、最低的环境污染并获取最大的发展效益的经济模式。我国的循环经济理论研究正处于发展阶段, 目前还没有形成一个关于循环经济的严格定义。国内学者对循环经济主要从以下几方面进行界定:

1. 从资源综合利用的角度界定

从资源综合利用的角度, 一般将循环经济等同于“垃圾经济”, 认为循环经济的核心就是废旧物资的回收与综合利用, 这是国内学者对循环经济最朴素的认识。冯良 (2002) 认为, 循环经济是指通过废弃物或废旧物资的再生利用, 使得经济生产和社会消费中投入的自然资源最少, 向自然环境中排放的废弃物最少, 对生态环境的影响和破坏最小, 从而实现低投入、低排放和高效率的经济发展目标。刘庆生 (1994)、周宏春 (2002) 等学者也有过类似的观点。但是从这一角度界定“循环经济”, 其覆盖的领域过于狭窄, 国内很多学者对此都有不同的看法。徐嵩龄、钱慧红 (2004) 就认为“废弃物经济”不是“循环经济”, 因为它没有解决废弃物再利用后的环境污染问题。刘学敏

(2004)更是直接指出,“循环经济不是‘废弃物回收利用’”。废旧物资回收与再利用属于循环经济的理论范畴,从资源回收与综合利用角度界定循环经济具有一定的合理性,这在后工业化国家也是政府相关工作的重点。但对于包括中国在内的发展中国家而言,不可能完全通过物质的循环利用来满足经济建设和人们不断增长的物质文化生活需要,经济增长带来的物质流量增加是不可避免的。因此,从资源综合利用角度来界定循环经济,其局限性是显而易见的。

2. 从技术范式的角度界定

所谓的“技术范式”是指“选择技术问题的一种模型或模式”(G·多西,1982)。从经济发展史看,在人类社会经济发展的不同历史阶段,技术范式各不相同。原始经济社会的技术范式主要是原始人用简单而粗糙的石器工具进行狩猎捕鱼,自然界的自净能力不会受到影响,能够保持良好的生态平衡。农业经济社会的技术范式主要是劳动力与土地的简单结合,以采集、种植和养殖为主,以及以手工劳动为特征的小规模生产。产品直接来源于自然,消费后的废弃物基本上是对环境无害的有机物,返回自然界后可以自然降解循环。而工业经济社会的技术范式要比原始经济社会和农业经济社会复杂得多,其技术主体是劳动力与机器设备相结合的大工业体系,生产过程以能源消耗为基础,从自然界开采资源加工成多种多样的复杂产品。生产与消费过程产生的废弃物不仅数量庞大,而且会造成不同程度的环境污染。传统工业经济采取的是一种基于生产过程末端治理、强调生产废弃物回收与综合利用的技术范式。这种范式对遏制生产污染、保护生态环境起到了积极的作用,但却不能阻止资源枯竭与环境恶化的趋向。随着资源与环境问题的日益突出,末端治理所体现的“人类中心主义”的伦理观,必将转变成“生态中心主义”和“生命中心主义”的生态伦理观,催生新的技术革命,从而逐步形成以循环经济为内容的技术范式变革。从技术范式角度界定循环经济,是将清洁生产和废弃物综合利用融为一体,强调物质闭环流动和生态经济学规律,在物质不断循环利用的基础上发展经济,使经济系统和谐地纳入到自然系统的物质循环过程,实现经济活动的生态化转变。

3. 从经济形态的角度界定

从经济形态的角度界定循环经济,就是将其看做是一种全新的生产方式和经济发展模式。认为循环经济是在生态环境成为经济增长的制约因素、生态环境成为社会公共物品之后的一种新型经济形态;是建立在人类生存条件和福利平等基础上,以全体社会成员生活福利最大化为目标的经济形态。传统的经济发展方式将物质的生产和消费割裂开来,形成大量生产、大量消费和大量废弃的恶性循环。而循环经济作为一种新型经济形态和生产力发展方式,将社会生产和消费纳入到可持续发展的不同层面框架中,为实施新型工业化开辟了道