第一图书网, tushu007.com

<<循环经济与清洁生产研究>>

图书基本信息

书名：<<循环经济与清洁生产研究>>

13位ISBN编号：9787501177295

10位ISBN编号：7501177295

出版时间：2006-01-01

出版时间：新华

作者：孙启宏

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：http://www.tushu007.com

内容概要

本书主要用清洁生产的思路对饭店进行了较全面的介绍和分析，主要从三个线索：典型服务步骤、典型输入物料和主要环境问题，展现了清洁生产的机会和潜力，指导从事饭店清洁生产的审核人员如何发现问题、如何分析原因、如何解决问题。
并结合饭店的特点给出了大量的基本数据、清洁生产方案、工作表和审核案例，帮助审核人员更快地理解和掌握审核方法并开展审核工作。

作者简介

于秀玲，女，研究员。
1982年毕业于北京大学，获环境科学理学硕士学位。
自1982年以来一直工作在中国环境科学研究院，现为环保部清洁生产中心研究员、副主任，国家清洁生产专家库专家，国家清洁生产审核培训教师。
近十几年来一直致力于企业清洁生产审核方法学研究、行业清洁生产标准和审核指南研究、重点企业清洁生产推行机制和政策研究，并在几十家企业开展清洁生产审核和企业层面循环经济。
发表论文著作36篇，曾完成的项目“推进中国清洁生产”获部级二等奖第3名。

书籍目录

《饭店清洁生产审核指南》目录： 第1章清洁生产介绍 1.1什么是清洁生产 1.2为什么要在饭店中推行清洁生产 1.3如何使用本指南 第2章饭店的清洁生产 2.1概述 2.2饭店的基本组织结构和主要环境参数 2.2.1饭店的基本组织结构及其职责 2.2.2饭店的主要环境参数 2.3饭店中典型部门的清洁生产方案 2.3.1客房 2.3.2餐厅 2.3.3洗衣房 2.3.4桑拿 2.3.5游泳池 2.4饭店使用的典型原材料和燃料 2.5饭店的主要环境问题和解决方案 2.5.1水污染 2.5.2大气污染 2.5.3固体废物污染 2.5.4能源浪费 2.5.5噪声 2.6小结 第3章清洁生产审核程序 3.1清洁生产审核要求 3.2审核程序 3.2.1筹划和组织 3.2.2预评估 3.2.3评估 3.2.4方案的产生和筛选 3.2.5可行性分析 3.2.6方案实施 3.2.7持续清洁生产 3.3检查清单 3.4工作表 附录1春晓园饭店清洁生产审核案例 附录2青岛海天大酒店清洁生产审核案例简介 附录3饭店业相关污染物排放标准 附录4饭店潜在的环境因素 附录5饭店清洁生产常见方案 参考文献 …… 《中国循环经济发展战略研究》 《生态工业评价指标体系》 《生态工业园区规划理论与方法研究》 《磷资源产业循环经济 《清洁生产标准体系研究》 《啤酒及酒精企业清洁生产审核指南》 《水泥企业清洁生产审核指南》 《化肥企业清洁生产审核指南》 《食品行业清洁生产及案例解析》

章节摘录

版权页： 插图： 中国饭店和餐馆业的不断进步，又推动了中国旅游业及其经济的发展。
2004年，中国入境人数达到1.09亿人次，是中国旅游业起步发展的1978年的60.倍；国际旅游外汇收入达到257亿美元，是1978年的98倍；2004年，国内旅游人数超过11亿人次，城乡居民总出游率达到84.8%，国内旅游收入达到4711亿元人民币。
我国饭店业在高速发展的同时，也造成了很多环境问题，主要体现在以下几个方面：第一，加速了资源的大量消耗，尤其是大量一次性用品的使用和不合理地提供过度消费，造成能源和资源的大量浪费。
第二，加速了周边环境的污染，包括因大量用水和使用洗涤剂造成的水污染，锅炉燃烧过程造成的大气污染，日常生活垃圾造成的固体废物污染，以及一些设备运转所产生的噪声。
第三，对自然景观的破坏，特别是在一些自然风景区盲目建设大量各类宾馆饭店，不仅损害了自然生态环境，也破坏了自然景观。
第四，引发了污染物由城市向农村和风景名胜区的转移。
由于饭店和餐馆是发展旅游业的基本要素和重要生产力，随着建设资源节约型、环境友好型社会理念的深入人心，饭店的环境形象已日显重要。
广东省提出“十一五”实现节能50%和新饭店要强制使用太阳能热水器的要求；深圳市在2006年5月举行了“推进循环经济发展创建节约型环保型生态型饭店和景点动员大会”，启动百家企业节能行动，打造一批节约型、环保型、生态型饭店和景区，到2010年，使星级饭店的“绿色旅游饭店”比例达到80%；青岛海天大饭店通过清洁生产审核，取得明显的成效，被山东省旅游局确定为高星级绿色饭店样板之一。
现在，清洁生产审核、循环经济研究作为饭店加强管理、降低成本、树立形象、促进发展的重要政策和举措已经逐渐深入人心。
2.2饭店的基本组织结构和主要环境参数 2.2.1饭店的基本组织结构及其职责 各类饭店由于规模和管理方式的不同，其组织结构也不尽相同，但一般情况下三星级以上（含三星级）饭店都包括：前厅部、客房部、餐饮部、娱乐部、工程部、保卫部和总办等七大类部门，公共区域依照主要设施管理划归工程部，如停车场、客用电梯、庭院绿化等。
基本组织结构见图2—1所示。
饭店各部门在总经理的全面领导下，协同工作，为客人提供满意的服务。
各部门的主要职责如下：（1）前厅部。
前厅部主要负责接待工作，收集客户信息、住宿登记以及电话服务等。
（2）客房部。
客房部主要负责客房的日常整理和室内卫生，另外若饭店本身带有洗衣房，也经常在客房部的管辖之下。
（3）餐饮部。
餐饮部主要负责对客服务、厨房动作（食品加工），餐厅和酒吧管理以及餐饮具消毒。
（4）娱乐部。
娱乐部主要负责给客人提供体育、健身和娱乐服务，包括游泳、桑拿、保龄球、健身以及夜总会等。
（5）工程部。
工程部在饭店里是一个相对比较综合的部门，主要负责提供设备方面的后勤服务，包括供水、供电系统维修，客房设施的日常维护、锅炉运转、污水处理和垃圾清运等环境保护问题。

编辑推荐

《循环经济与清洁生产研究(套装共10册)》由新华出版社出版。

第一图书网, tushu007.com

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:http://www.tushu007.com