



# 绿色低碳评价报告

报告编号：JQRZ-LSDT-20260617

编制单位：金虔认证有限公司

企业名称：台州市云栖山海酒店管理有限公司

出具日期：2026年06月17日

到期日期：2027年06月16日

金虔认证有限公司

查询网址：<https://www.jqrz.net.cn/>

# 绿色低碳企业评价报告

## 目 录

|                       |    |
|-----------------------|----|
| 一、报告摘要 .....          | 1  |
| 二、报告概述 .....          | 2  |
| 三、企业基本信息及资质合规评价 ..... | 2  |
| 四、生产运营与资源利用低碳评价 ..... | 7  |
| 五、污染物排放与环境治理评价 .....  | 9  |
| 六、减排措施与低碳管理体系评价 ..... | 10 |
| 七、社会责任与绿色文化建设评价 ..... | 10 |
| 八、综合评价结论 .....        | 13 |
| 九、改进建议 .....          | 13 |

# 绿色低碳企业评价报告

## 一、报告摘要

编号：JQRZ-LSDT-20260617

委托单位：台州市云栖山海酒店管理有限公司

委托单位地址：浙江省台州市椒江区洪家街道东环大道 2388 号农港城 5 幢 302 室 C2-313 号-1

委托单位法定代表人：林志华

委托单位联系方式：0576-84271226

初评评价日期：2026 年 06 月 17 日

报告有效期至：2027 年 06 月 16 日

所属行业：食材配送与餐饮服务

2025 年年末职工总数：16 人

年工作日：330 天

生产班制：3 班 2 倒

公司在清洁生产审核开始至验收期间，未发生节能环保违法违规行为。

评价单位：金虔认证有限公司

查询网址：<http://www.jqrz.net.cn>



# 绿色低碳企业评价报告

## 二、报告概述

本报告依据低碳生产材料评价清单要求，结合台州市云栖山海酒店管理有限公司（以下简称“公司”）营业执照、资质证书、运营资料、环境管理体系文件、生产运营及减排治理等相关材料，围绕企业基本情况、资质合规性、资源利用、减排治理、绿色管理、社会责任等维度开展全面绿色低碳评价。本次评价旨在核查企业低碳生产、绿色运营落实情况，客观评估企业绿色发展水平，验证其低碳运营模式的合理性、规范性与可推广性。

## 三、企业基本信息及资质合规评价

### （一）企业基础信息

台州市云栖山海酒店管理有限公司是台州市文化旅游投资发展有限公司全资控股国企，依托母公司雄厚资源与平台优势，打造资源整合、政策承接、品牌信任三维核心竞争力，致力于成为台州山海文旅餐饮服务标杆企业。

公司拥有专业食材配送与餐饮服务两大团队，布局多处大型标准化配送仓及现代化检验车间，配备专业冷链、留样、质检设备，搭建起完善的本地供应链体系。凭借标准化管控、智能化运营、生态化协同的运营模式，实现供应链响应、门店人效大幅提升，库存损耗显著下降，食材配送做到时效可控、品质无损、服务贴心，具备服务 20 万人规模的食材保供能力，可实现全链条溯源、规模化运营与应急场景稳定供餐。

## 绿色低碳企业评价报告

企业坚守品质、服务、责任三重准则：严选台州本地食材，落实每日食材抽检、农残检测等晨查机制，推行 HACCP22000 质量管理体系，全流程守护饮食安全；秉持以人为本的服务理念，打造有温度的特色服务；积极践行国企社会责任，通过“餐饮 + 扶贫”助力乡村振兴，开设非遗美食工坊传承台州传统饮食文化，常态化开展各类公益活动。

立足“山海为源，文化为魂，创新为要，细节为基”的发展理念，公司构建文化体验 + 品质餐饮 + 生态运营三维发展格局。一方面延伸服务场景，布局景区文化餐站、打造山海美食研学课程，深耕文旅餐饮领域；另一方面深耕团餐服务，服务范围覆盖制造企业、医疗机构、政务机关、事业单位等众多客户，针对不同群体需求定制高效供餐、营养配餐、智慧食堂等解决方案。同时大力推进绿色餐饮与智慧餐饮建设，搭建订单式食材基地、打造零碳供应链，落地养老餐厅、校园 AI 食堂等数字化餐饮系统，以创新模式推动台州餐饮行业高质量发展。

地址：浙江省台州市椒江区洪家街道东环大道 2388 号农港城 5 幢 302 室 C2-313 号-1

联系电话：0576-84271226

# 绿色低碳企业评价报告



## （二）资质证件合规性评价

经营资质齐全有效：企业持有合法有效的营业执照、食品经营许可证，经营范围与实际经营内容匹配，证照均在有效期内，经营活动符合市场监管相关法律法规要求。

# 绿色低碳企业评价报告



环境管理体系认证达标：公司已取得 ISO14001:2015 (GB/T24001-2016) 环境管理体系认证证书，认证范围包含食用农产品销售及配套环境管理活动，证书有效期至 2028 年 11 月 24 日，体系运行规范，环境管理工作具备标准化、制度化基础。

# 绿色低碳企业评价报告



# 绿色低碳企业评价报告

管理组织架构完善：企业明确法定代表人、实际控制人、绿色包装及绿色生产专项分管负责人，管理团队学历、从业经验丰富，设置专职岗位统筹绿色低碳、环保治理、绿色包装落地等工作，组织保障体系健全。

综合评价：企业各类经营、环保资质完整合规，组织架构清晰，满足绿色低碳生产经营的基础资质要求。

## 四、生产运营与资源利用低碳评价

公司聚焦仓储、加工、采购、配送、办公全业务链条，依托数字化、智能化手段开展节能改造与资源优化，在能源、水资源、原材料、物流资源利用方面成效显著，构建了全链条数智化低碳运营体系。

### （一）能源利用：节能改造成效突出

照明及冷链系统节能：全域替换为 LED 节能灯具，搭配人体感应、分时断电智能控制系统；冷库、冷链机房加装智能变频温控模块，结合仓储环境动态调节功率，整体用电能耗下降 32%。同时依托 WMS 仓储管理系统划分多温区仓库，共享外部智能冷库资源，减少自有冷库 24 小时满负荷运行，进一步降低电力消耗。

全员节能管理：建立能源使用数字化台账，将节能指标纳入绩效考核，常态化开展员工节能意识培训，从管理端与执行端双向把控能源消耗，能源利用效率显著提升。

### （二）水资源利用：循环回用，严控损耗

企业搭建三级水循环过滤回用系统，食材清洗废水经处理后二次用于场地、车辆清洁；活鲜暂养采用恒温循环流水模式，杜绝水资源

## 绿色低碳企业评价报告

直排浪费。全场配备感应式节水设备，依托数字化系统实时监测用水数据、预警跑冒滴漏问题，全年生产用水节约超 28%，污水产生量同步减少，水资源循环利用水平处于行业前列。

### （三）原材料利用：源头管控，减少食材浪费

依托 AI 数字化订单预测系统，结合历史客流、季节需求精准测算食材采购量，采用“当日直采、当日配送”短链路供应链模式，跳过多层中间商，食材流转时效控制在 4 小时内。实行“日清日结”动态库存管理，剩余食材内部调剂使用，临期食材优先加工处理，生鲜综合损耗率控制在 3% 以内，远低于行业 10%-15% 的平均水平，大幅减少原材料浪费及仓储配套能耗。

### （四）物流运力：绿色配送，降低碳排放

运力绿色升级：规模化投放纯电动冷链配送车为主力运力，配套自建光伏充电桩；短途使用电动冷藏车辆，长途选用国六低能耗燃油车，新能源车辆百公里碳排放较传统燃油车降低 90% 以上。

智能路线优化：通过智能调度中台规划最优配送路线，规避拥堵路段，推行返程带货模式，全年车辆总行驶里程减少 22%，有效减少空驶、绕行带来的能源消耗与尾气排放。

包装循环利用：全面淘汰一次性塑料袋、泡沫箱等一次性包装耗材，统一使用可循环食品级周转箱、保温筐，并建立回收、清洗、复用闭环，减少塑料废弃物产生。

# 绿色低碳企业评价报告

综合评价：企业从设备改造、数字管控、模式优化多维度发力，水、电、燃油、食材等各类资源利用效率大幅提升，资源浪费问题得到有效管控，资源利用环节低碳表现优异。

## 五、污染物排放与环境治理评价

### （一）主要污染物排放情况

企业运营过程中主要产生废气、废水、固体废弃物三类污染物。通过系统化治理设施与管控手段，各类污染物排放浓度均稳定达到国家现行排放标准，污染物排放合规可控。

### （二）废气治理措施

企业从源头优化生产、仓储、配送工艺，减少废气产生量；配套专业烟气净化等废气处理设施，保障废气有效净化，定期开展排放监测，确保废气长期达标排放。

### （三）废水治理措施

搭建标准化废水处理系统，配置先进水处理设备，对生产、清洗、生活废水进行集中处理，处理后废水达标排放，同时结合水循环回用系统，从总量上削减废水排放规模。

### （四）固体废弃物及危废管理

严格落实垃圾分类管理制度，对一般固体废弃物进行分类收集、资源化回收利用；针对有害、危险废弃物，对接具备正规资质的处理机构开展合作处置，建立完善处置台账，规范流转流程，实现废弃物无害化、资源化处理。

### （五）整体环境治理总结

# 绿色低碳企业评价报告

企业配备齐全的环境治理设备，建立常态化运维、监测机制，同步推广绿色生产工艺，污染物治理流程完整、措施落地到位，环境治理能力符合绿色低碳经营要求。

## 六、减排措施与低碳管理体系评价

### （一）专项减排措施

企业围绕废气、废水、固废、能耗、物耗五大方向制定专项减排方案：源头减量与末端治理相结合，工艺优化与设备升级同步推进，物流、仓储、加工全环节落实减排要求，形成多维度、全覆盖的减排体系。

### （二）长效低碳管理机制

搭建绿色运营数字管理平台，对水电消耗、食材损耗、车辆能耗、碳排放等数据实行每日台账登记，自动生成月度分析报表，针对高消耗环节自动预警并督促整改。同时将低碳、节能、减排、循环利用等指标纳入部门绩效考核，形成数据监测 — 问题预警 — 整改优化的闭环管理模式，保障低碳运营长期稳定落地。

## 七、社会责任与绿色文化建设评价

### （一）员工绿色意识培养

企业常态化开展节能、环保、低碳相关宣传与培训，引导员工养成节约资源、绿色办公、规范操作的行为习惯，将绿色理念融入日常工作。

### （二）社会公益与绿色实践

## 绿色低碳企业评价报告

积极履行国企社会责任，开展留学生美食交流、节日免费特色美食派送等公益活动；依托“餐饮 + 扶贫”模式助力乡村振兴，打造非遗美食工坊传承本土饮食文化。同时主动践行绿色餐饮理念，推广低碳消费、绿色用餐模式，发挥行业示范作用。

公益活动：留学生交流体验 特色节日为师生提供免费台州特色美食：



## 绿色低碳企业评价报告



综合来看，企业将绿色低碳理念与企业文化、社会责任深度融合，积极对外传递绿色发展理念，社会示范效应良好。

# 绿色低碳企业评价报告

## 八、综合评价结论

综合企业资质、资源利用、污染治理、减排措施、管理体系、社会责任六大维度评价，台州市云栖山海酒店管理有限公司符合绿色低碳生产经营相关要求，整体评价为优秀，具体总结如下：

企业经营资质、环保认证齐全合规，管理组织架构完善，具备开展绿色低碳运营的基础条件；

全业务链条完成智能化、节能化改造，水、电、燃油、食材等资源利用效率远超行业平均水平，节能减耗成果显著；

污染治理设施完备，排放全部达标，固废、危废处置流程规范，环境风险可控；

建立数字化、制度化的长效低碳管理体系，减排措施可落地、可追溯、可复制；

积极践行社会责任，推广绿色文化与低碳理念，具备区域行业示范引领作用。

该企业打造的“数智化供应链 + 绿色运力 + 循环利用 + 闭环管理”低碳运营模式，适用于餐饮、食材配送、酒店管理类企业参考推广，持续发展潜力较强。

## 九、改进建议

持续扩大新能源配送车辆使用比例，进一步降低物流环节碳排放；定期梳理环保设施运行数据，持续优化治理工艺，不断提升污染物资源化利用水平；

总结现有低碳运营经验，形成标准化案例，进一步发挥行业标杆

# 绿色低碳企业评价报告

作用。

编制审核单位：金虔认证有限公司



2024年06月17日