



从赛事流量到发展留量

——海南体育旅游高质量发展的思考

■ 贾朋社

深度
聚焦

体育旅游是旅游产业与体育产业深度融合的新兴业态,承载着满足人民健康休闲高层次需求、推动产业结构升级、服务国际旅游消费中心建设等多重使命。海南作为国家体育旅游示范区,近年来以《海南省国家体育旅游示范区发展规划(2020-2025)》为统领,以赛事“三进”(进街区、进景区、进商圈)为抓手,成功举办第六届亚洲沙滩运动会、第十二届全国少数民族传统体育运动会等重大赛事,走出了“体育+旅游”融合发展之路。

从长远来看,推动赛事流量转化为人才与产业留量、短期热潮沉淀为长期动能,仍是海南体育旅游高质量发展的核心命题。立足新发展阶段,系统谋划体育旅游发展突破路径,对海南建设国际旅游消费中心、提升自贸港全球影响力具有重要意义。

习近平总书记强调:“坚持人与自然和谐共生,走乡村绿色发展之路。”海南坚持生态优先战略,将“双碳”目标融入乡村振兴战略全局,推动《国家生态文明试验区(海南)实施方案》《海南低碳岛建设方案》落地实施,逐步实现“人居环境整治提升—农业绿色转型—生态保护修复—民生福祉稳步增进”全链条协同优化。在海南高质量推进国家生态文明试验区、农业开放合作高地以及农业强省建设的进程中,低碳乡村建设还需进一步健全机制,在多维发力中实现高质量推进。

健全碳管理服务机制。一是夯实体系。建立健全以地区碳排放、农业碳管控、乡村碳管理、项目碳评价和农产品碳足迹为核心的综合碳管理服务体系。二是健全制度。制定符合海南乡村实际的绿色低碳、生态文明建设的地方性法规,建立健全乡村生态环境损害赔偿制度和碳排放权交易试点机制,探索将碳减排目标纳入乡村振兴考核体系。三是创新模式。把化学农药化肥减量作为国家生态文明试验区和农业绿色发展先行区的重要内容。可借鉴五指山市 watershed 农业,推广零化学农药、零化肥、零地膜、零除草剂、零激素的“五零”绿色生态农业模式。

构建标准体系。一是兼顾标准化与特色化。省外地方标准有舟山《净零碳乡村建设规范》等,中国建筑科学研究院有限公司城乡规划院团队、中国投资协会能源投资专委会等均制定《零碳乡村评价标准》。海南毛纳村认证则参考《零碳乡村评价规范(CQM/V-GF-002)》标准要求。建议海南对照本省外乡村振兴指标体系与和美乡村建设目标任务,结合市县国土空间规划与乡村特色,打造零碳乡村“海南样本”。二是兼顾顶层规划与逐级落实。以“一项顶层规划+一套标准体系+多点政策配套”共同发力,构建“省、市县(区)、乡镇(街道)、村(社区)”四级统筹机制。如浙江省舟山市定海区形成净零碳乡村“规划指南—建设导则—建设实施方案—具体行动指南”,推动层层落实。

激发内生动力。一是善用自贸港政策优势。优化《海南自由贸易港鼓励类产业目录》,用好省支持热带特色高效农业发展奖补资金、秸秆综合利用补贴等系列政策,激励农业绿色发展;吸引类似香港中农国际集团等全球化农业投资平台投资绿色农业,推动绿色合作;推动与国际规则标准衔接互认,为打造具有全球影响力的零碳乡村品牌提供制度支撑。二是用活绿色金融工具。用好“两山贷”“GEP贷”等金融产品,进一步推动“农业转型碳资产+ESG挂钩贷款”落地。可借鉴浙江丽水“生态区块链贷”、浙江德清“GEP贷”等绿色信贷模式。三是进一步发挥“海南碳普惠”平台作用。可借鉴《上海市碳普惠管理办法》量化、激励海南乡村“碳普惠相关主体”减碳行为。四是创新参与机制。用好《生态保护补偿条例》、生态积分制度等。

实现生态产品价值。通过指标构建、价值评估、平台交易、生态补偿等机制实现直接溢价。琼中黎族苗族自治县构建了本土化的生态产品价值核算指标体系。海南可推动林业、农村宅基地、地域品牌等生态产品价值评估,完善自然资源资产管理体制体系,开展固碳、碳汇交易等活动。利用“海南国际碳排放权交易中心”、“海南碳普惠”、白沙“两山平台”、海南“林业碳超市”“土地超市”等生态资产运营平台,推进市场化交易;琼中山兰稻先后入选全国第三批农业绿色发展典型案例、海南第四批生态产品价值实现典型案例,其他市县可借鉴经验,完善生态保护补偿机制,提升农业生物多样性,推动粮农遗传资源保护和可持续发展。激发产业发展动能,带动间接溢价。持续投入公共产品助推生态价值转化,如通过“双环”旅游公路品质提升持续改善乡村生态环境,带动周边乡村产业发展,实现乡村生态产品间接溢价。

强化支撑保障。一是构建绿色安全产业链条。可从前端的育种与研发投入,升级绿色农资,推进绿色研发等夯实生产基础;中端发展绿色种植养殖、精准农业、农业固碳、生物质能等。如湖北省孝感市通过“测深施肥”技术精准施肥,稳定粮食产量。再如海南昌江等地引入智能水肥一体化系统,精准调控种植养分供给;后端对产品加工、仓储、流通、销售作低碳化改造,打造现代农业全产业链标准化示范基地、零碳农业园区与国家级森林乡村、美丽休闲乡村,推动三产联动,激活绿色“乘数效应”。如江苏射阳大米运用数字化技术,“稻虾共作”与标准化生产模式,打造“双码”全程溯源平台和农业文化教育基地,擦亮“一粒米”主题旅游品牌。另外,可建设全程低碳农产品追溯体系。可借鉴海南“可溯源凤梨碳足迹系统”,开展农业全生命周期碳管理。二是打造数碳融合产业。2026年中央一号文件指出“因地制宜发展农业新质生产力,促进人工智能与农业相结合”。可借助卫星遥感、地理信息系统以及AI算法,规划农业和生态类型空间的碳源与碳汇布局,指导绿色低碳种植;推广有机替代、保护性耕作等技术,种植具有固碳保肥作用的作物。三是打造现代生态农业图景。参考中国电子节能技术协会低碳经济专业委员会发布的3.0版碳标签体系,构建覆盖农业全生命周期的碳足迹追踪模型,生成农产品碳身份标签;并参考借鉴海南茶叶碳标签做法,开发“碳米”“碳菜”“碳果”等农产品,形成多类型低碳农产品矩阵。还可通过数智技术赋能生态农业,如北京城市副中心“未来农场”、国家成都农业科技中心无人化垂直植物工厂等可在可控环境中推进垂直农业与植物工厂建设,将土地利用效率提升到传统的120倍以上。四是健全多方参与、多元投入的协同治理体系。可借鉴三亚市创新农村生活污水治理“投建管养”一体化机制,形成“国企管理、专业机构服务、农户受益、政府监督”的治理体系;健全公共财政、绿色金融、社会资本等多元投入机制,构建“政府引导—碳普惠平台运营—碳交易市场—社会参与”模式,探索符合条件的农业碳汇项目纳入国家核证自愿减排量(CCER)市场交易。

【执笔人王珏系海南开放大学教授;调研组成员:张艳敏、胡颖、谢湖、翁晓文;本文系海南省哲学社会科学重点实验室“海南乡村振兴与数字治理重点实验室”,海南省哲学社会科学规划课题(HNSK<YB>23-84)研究成果】

以低碳乡村建设赋能乡村振兴

■ 王珏

海南体育旅游高质量发展的路径

海南体育旅游高质量发展面临的问题

对标高质量发展要求与国际旅游消费中心建设定位,海南体育旅游仍面临四大深层困境,制约赛事流量向发展留量转化。

发展目标与市场定位存在偏差。部分地区对体育旅游的社会价值、文化价值认识不足,存在重赛事轻常态、重建设轻运营、重规模轻特色的倾向。个别项目脱离资源禀赋,强行引入与滨海生态不符的业态,导致运营成本高、吸引力弱,难以可持续发展。

产业供给与市场需求错位失衡。供给端呈现“三多三少”结构性矛盾:传统项目多、新兴项目少,大众产品多、高端定制少,观光体验多、深度参与少;季节性波动明显,全年均衡供给能力不足。人才短板尤为突出,专业教练、运营管理、赛事组织、安全救援等岗位缺口较大,部分企业粗放经营,安全保障与应急处置能力不足,直接影响游客体验与产业形象。

主体规模与产业质量不相匹配。经营主体“量大质弱”问题突出,产品同质化竞争激烈;大型骨干企业数量稀少,且集中在三亚、海口等少数城市,中西部市欠缺龙头带动。全行业在专业化运作、标准化服务、品牌化营销方面存在短板,难以支撑产业向价值链高端攀升。

治理机制与风险防范仍显薄弱。体育旅游涉及体育、旅文、自然资源、市场监管等多个部门,协同治理机制不健全,安全保障、保险覆盖、医疗配套存在盲区,生态环境承载力预警机制不完善,热门目的地面临过度开发风险,产业抗风险能力与可持续发展韧性不足。



省运会冲浪比赛中,选手在激烈角逐。原图由海南日报全媒体记者 袁琛 摄 AI制图/孙发强

新型经济形态下海南酒店餐饮业发展建议

■ 陈恒

发展
建言

在海南自贸港建设全面深化与新型经济形态加速演进的背景下,酒店餐饮业作为海南文旅经济的重要支撑,正面临从传统服务模式向“新模式、新业态、新场景”融合创新的转型机遇。如何立足资源禀赋,用好政策红利、探索创新路径,推动海南酒店餐饮业在新型经济形态下的高质量发展,是文旅产业发展面临的重要课题。

海南酒店餐饮业的政策环境 与市场格局

自贸港政策红利释放,夯实产业发展根基。全岛封关运作后,海南自贸港核心政策持续落地,为酒店餐饮业带来显著成本优势。《2026海南自贸港酒店业政策红利与投资机会研究报告》显示,酒店进口建材、设备成本下降15%-30%,企业所得税减按15%征收,预计整体利润率提升5-8个百分点。离岛免税政策扩容催生“住宿+零售”融合场景,免税额度提升与品类丰富促使酒店成为旅游消费枢纽,2026年春节三亚海棠湾部分高端酒店免税品销售额占比已突破15%。

市场消费结构全面升级,倒逼行业迭代创新。海南旅游市场呈现“高端化、多元化、全时段”特征。一方面,高端客源占比持续提升,2026年上半年三亚五星级酒店均价同比上涨7.64%,高净值人群对定制化餐饮、康养配套需求显著增加;另一方面,年轻消费群体推动夜间经济崛起,蜈支洲岛“海岛夜宴”等项目将游客停留时间延长3小时以上,夜间餐饮消费占比提升至40%。同时,游客对在地文化体验需求强烈,65%的受访者表示愿意为“非遗美食+文化场景”支付溢价。

海南酒店餐饮业也面临诸多瓶颈。一是同质化竞争加剧,多数餐饮门店、酒店配套服务模式趋同,海鲜餐饮业态重复率高,游客难找地道美食;二是供应链效率偏低,传统海鲜采购从捕捞到餐桌耗时18小时,损耗率达12%;三是淡旺季差异显著,2026年5月餐饮价格指数环比下降0.70%,淡季资源闲置率超30%。

新模式驱动:数字化与 标准化融合,重塑产业运营体系

数字化供应链体系是餐饮业转型升级的核心抓手。本土品牌林姐香味海鲜通过“即捕即送”数字化采购网络,将核心食材运输时间压缩至2.5小时,损耗率降至4.1%。其搭建的多维标签系统,可根据游客地域、口味偏好动态推荐菜品,使亲子客群复购率提升31%。这种“需求预测—集采—配送”闭环模式,为解决“高客单价与低复购率”矛盾提供了可行方案,为本土餐饮业规模化运营提供范本。

实施食材配送标准化,破解用工与成本难题。2026年上半年,海南酒店标准化食材采购规模同比增长45%,中大型连锁酒店通过与专业厂家合作,将面点、小吃类产品标准化率提升至60%。以三亚某度假酒店为例,引入标准化食材后,后厨效率提升28%,旺季出餐速度缩短15分钟,同时保证菜品口味一致性。有的企业还探索定制化开发,推出“椰子糯米枣”等特色标准化产品,兼顾规模效率与本土特色。

新业态融合:跨界场景价值 重构,激活产业价值增量

“餐饮+在地文化,打造非遗体验IP。海口君华海逸酒店打造“华侨会客厅”,将非遗老芭茶

引入五星级酒店空间,推出“海南披萨”“煎堆汉堡”等新派茶点,融合下南洋历史记忆与东南亚饮食文化,使餐饮收入占比提升至35%。

“餐饮+医疗康养”,构建消费新生态。博鳌乐城国际医疗旅游先行区推动“医疗+度假”融合,开发低GI康养餐、药食同源特色菜品。部分度假酒店引入中医疗疗、SPA与药膳餐饮配套,形成“诊—疗—养—食—休”全链条服务。

“零废+绿色低碳”,引领绿色餐饮。三亚是全球首批“零废物城市”之一,餐厨垃圾资源化利用率达85%。海棠湾阳光壹酒店使用旧船木、再生建材打造餐厅空间,推出“海洋保护主题菜单”,将珊瑚保育项目与餐饮消费绑定,既践行环保理念,也提升品牌美誉度。

新场景营造:全时空场景布 局,激发多感官体验消费

深耕夜间经济场景,拓展拉长消费时长。蜈支洲岛通过“夜海潜水+沙滩BBQ+火舞表演”组合业态,打造全时段度假场景,2026年春节期间夜间餐饮收入占比突破45%。三亚湾部分酒店推出“海上餐厅”,游客可在游艇上享用海鲜盛宴,同时欣赏椰梦长廊夜景。这种“场景稀缺性+体验独特性”模式,有效激活夜间消费潜力。

挖掘乡村文旅场景,激活本土资源价值。五指山毛纳村的“黎家宴”,以竹筒饭、山兰酒、五脚猪等特色食材为核心,结合黎锦织绣、八音演奏等文化表演,吸引游客深度体验乡村生活,2026年上半年民宿餐饮收入同比增长68%。

创新数字科技场景,升级互动消费需求。三亚部分高端酒店引入AI餐酒搭配系统,通

过人脸识别分析游客年龄、性别,结合消费记录推荐酒水与菜品组合,准确率达82%。陵水浪打打造“元宇宙餐厅”,游客可通过VR设备沉浸式体验海底世界,同时享用机器人烹制的海鲜料理。这些科技场景的应用,使餐饮体验从“味觉消费”升级为“多感官互动”。

新型经济形态下行业发展路 径与保障措施

构建政企协同机制,完善产业发展生态。建立“政府引导+企业主体+协会联动+市场主导”协同机制。政府层面持续优化产业扶持政策,企业需强化主体意识,加大技术投入与人才培养,建立供应链协同平台。行业协会应推动标准制定,如海鲜餐饮服务规范、餐饮国际化标准等,同时开展“海南美食推荐官”等宣传活动,提升海南餐饮品牌影响力。

强化人才培养创新,夯实产业核心支撑。针对行业人才缺口,推动高校开设餐饮数字化管理、非遗美食传承、食材供应链等专业课程,与企业共建实训基地;支持企业与科研机构合作,研发智能烹饪设备、冷链物流技术,提升产业科技含量。

优化区域间差异化布局,构建全域协同发展格局。海口重点发展“商务会展+特色餐饮”,打造骑楼老街等美食街区,南洋风味、非遗老芭茶核心IP;三亚聚焦“高端度假+康养餐饮”,提升国际消费能级;琼海、万宁等地区依托滨海资源,发展冲浪美食、南洋特色餐饮;中部市则深耕乡村文旅,热带雨林庭院餐饮,打造黎族苗族特色餐饮品牌,形成全域多元、特色鲜明的海南酒店餐饮产业新格局。

(作者系海南省酒店与餐饮行业协会会长)