



Yiyecek ve İçecek Sektöründe Yeşil İnovasyon Uygulamaları (Green Innovation Practices in the Food and Beverage Sector)

* Harun ÇALHAN ^a 

^a Erciyes University, Faculty of Tourism, Department of Tourism Guidance, Kayseri/Turkey

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 01.11.2022

Kabul Tarihi: 23.12.2022

Anahtar Kelimeler

Yeşil inovasyon

Eko-inovasyon

Çevresel inovasyon

Sürdürülebilir inovasyon

Yiyecek ve içecek sektörü

Öz

Çevresel bozulma ve küresel ısınma nedeniyle tüketicilerde yükselen çevre bilinci ve farkındalık, turizm işletmelerinin çevre sorunlarına daha fazla önem vermesini, duyarlı hale gelmesini ve yeşil inovasyon uygulamalarına yönelmesini sağlamıştır. Bu çalışma kapsamında turizm endüstrisinin önemli bir parçasını teşkil eden yiyecek ve içecek sektöründe eko-inovasyon, çevresel inovasyon ve sürdürülebilir inovasyon olarak da ifade edilen yeşil inovasyon uygulamaları, uluslararası yeşil örgütlerin (Yeşil Restoran Birliği, Sürdürülebilir Restoran Birliği, Yeşil Nesil Restoran Hareketi) restoranları sertifikalandırma kriterleri dikkate alınarak, mevcut literatüre dayalı olarak incelenmektedir. Bu çalışmada yiyecek ve içecek sektöründe yeşil inovasyon uygulamaları literatür incelemesinden hareketle beş ana başlık altında; (a) enerji yönetimi uygulamaları, (b) su yönetimi uygulamaları, (c) atık yönetimi uygulamaları, (d) kimyasal ürün yönetimi uygulamaları ile (e) servis malzemeleri/ekipmanı uygulamaları olarak incelenmiştir. Yeşil inovasyon uygulamalarına yönelik her bir ana başlığın altında alt başlıklar oluşturulmuş ve yiyecek içecek sektöründe yeşil inovasyon uygulamalarına yönelik uluslararası kabul görmüş bazı örnek uygulamalara yer verilmiştir. Sonuç kısmında, yiyecek ve içecek sektöründe yeşil inovasyon konusu ile ilgili genel bir değerlendirme yapılmış ve konu ile ilgili bazı önerilerde bulunulmuştur.

Keywords

Green innovation

Eco-innovation

Environmental innovation

Sustainable innovation

Food and beverage sector

Makalenin Türü

Olgu Sunumu

Abstract

Environmental damage and global warming have increased environmental awareness of consumers, which has led tourism businesses to give more importance to environmental problems and turn to green innovation practices. Within the scope of this study, the issue of green innovation in tourism is examined. In this context, green innovation practices, which are also expressed as eco-innovation, environmental innovation and sustainable innovation in the food and beverage sector, are examined based on literature and restaurant certification criterions of international green organizations (Green Restaurant Association, Sustainable Restaurant Association, Green Generation Restaurant Movement). In this study, green innovation practices in food and beverage sector are examined under five main headings; (a) energy management practices, (b) water management practices, (c) waste management practices, (d) chemical cleaner management practices and (e) service materials/equipment practices were examined under the main headings. Some examples of internationally accepted green innovation practices in the food and beverage sector are given under each heading and related subheadings. In the conclusion part, general evaluation was made about the green innovation in the food and beverage sector and some suggestions were made on the issue.

* Sorumlu Yazar

E-posta: hcalhan@erciyes.edu.tr (H. Calhan)

DOI: 10.21325/jotags.2022.1164