



# Türk Turizm Araştırmaları Dergisi

2020, 4(3): 3082-3098.

DOI: [10.26677/TR1010.2020.527](https://doi.org/10.26677/TR1010.2020.527)

ISSN: 2587-0890 Dergi web sayfası: <https://www.tutad.org>



KAVRAMSAL MAKALE

## Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar

Arş. Gör. Demet TAŞ, Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kastamonu, e-posta: [demettas@kastamonu.edu.tr](mailto:demettas@kastamonu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

Dr. Öğr. Üyesi Emine OLUM, İstanbul Medipol Üniversitesi, Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi, İstanbul, e-posta: [eolum@medipol.edu.tr](mailto:eolum@medipol.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7188-817X>

### Öz

Doğal kaynakların verimli kullanımının öneminin artmasıyla birlikte, yenilenebilir ve etkin kaynak kullanımı elzem hale gelmiştir. Küresel tehdit unsuru haline gelen sera gazı emisyonu, yeşil alanların tahribi, bilinçsiz ve aşırı tüketim gibi faktörler yakın gelecek için endişe verici bir hal almıştır. Bu tarz olumsuzluklar karşısında çözüm olanakları üzerinde yoğunlaşan bu derleme çalışmasında yiyecek içecek sektöründeki alternatif ve yenilikçi sürdürülebilir uygulamaların öneminin vurgulanması amaçlanmıştır. Bu amaç doğrultusunda, konuyla ilgili ulusal ve uluslararası literatür taraması yapılmıştır. Yapılan detaylı literatür taraması ile yiyecek-içecek sektöründeki kullanılabilir internet destekli yenilikçi ekipman ve akıllı telefon uygulamaları tanıtılmıştır. Yeşil restorancılık faaliyetleri, atıkların biyoyakıt olarak değerlendirilme olanakları, gıda bankaları, dijital mutfak aletleri ve üç boyutlu gıda yazıcılar bu bağlamda incelenmiştir. Bu çalışmada derlenen bilgiler ışığında yiyecek içecek sektöründe atıkların azaltılması ve kaynakların bilinçli kullanımı yoluyla uzun vadede önemli kazanımlar sağlanabileceği öngörülmektedir.

**Anahtar Kelimeler:** Akıllı Mutfak Uygulamaları, Nesnelerin İnterneti, Dijital Teknolojiler, Yeşil Restorancılık.

**Makale Gönderme Tarihi:** 22.04.2020

**Makale Kabul Tarihi:** 07.07.2020

### Önerilen Atıf:

Taş, D. ve Olum, E. (2020). Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3): 3082-3098.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.



**CONCEPTUAL PAPER**

**Sustainability and Innovative Approaches in Catering and Food and Beverage Industry**

Research Assistant Demet TAŞ, Kastamonu University, Faculty of Tourism, Kastamonu, e-mail: [demettas@kastamonu.edu.tr](mailto:demettas@kastamonu.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0003-0691-5562>

Assistant Prof. Dr. Emine OLUM, İstanbul Medipol University, Faculty of Fine Arts, Design and Architecture, İstanbul, e-mail: [eolum@medipol.edu.tr](mailto:eolum@medipol.edu.tr)

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-7188-817X>

**Abstract**

In today's world the importance of efficient use of natural resources has increased and the use of renewable resources in an effective way has become essential. Factors such as greenhouse gas emissions, destruction of green areas, over-consumption and unconscious use of resources have become a global threat for the near future. In the present review, which focuses on the solution possibilities for such negativities, it is aimed to emphasize the importance of alternative and innovative sustainable practices in the food and beverage industry. For this purpose, national and international literature review was conducted regarding sustainability. With the detailed literature review, innovative internet-supported equipment and smartphone applications that can be used in the food and beverage industry were introduced. Green restaurant activities, the possibility of use of food wastes as biofuels, food banks, digital kitchen appliances and 3D food printers were examined in this context. In the light of the information reviewed in the present study, it is seen that significant gains can be achieved in the long-term period through the reduction of wastes and the conscious use of resources in food and beverage industry.

**Keywords:** Smart Kitchen Appliances, Internet of Things, Digital Technologies, Green Restaurant

**Received:** 22.04.2020

**Accepted:** 07.07.2020

**Suggested Citation:**

Taş, D. and Olum, E. (2020). Sustainability and Innovative Approaches in Catering and Food and Beverage Industry, *Journal of Turkish Tourism Research*, 4(3): 3082-3098.

© 2020 Türk Turizm Araştırmaları Dergisi.