

Práticas de inovação ambiental en el sector restaurantero: Evidencia teórica

Judith Alejandra Velázquez-Castro

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México

Liza Viviana Velasco-Álvarez

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México

Abraham Briones-Juárez

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México

Angélica Ruth Terrazas Juárez

Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México

RESUME

Las actividades turísticas implican la movilidad entre el lugar de residencia del turista y el destino que decide visitar, aunado a ello, durante su estancia requiere de hospedaje y del consumo de alimentos. Éste último aspecto integra a todos aquellos establecimientos que ofertan el servicio de preparación de alimentos y bebidas -cafeterías, mercados, bares y restaurantes, entre otros-.

Palabras clave: Actividades turísticas, Hospedaje, Tendencias mundiales.

1 INTRODUCCIÓN

Las actividades turísticas implican la movilidad entre el lugar de residencia del turista y el destino que decide visitar, aunado a ello, durante su estancia requiere de hospedaje y del consumo de alimentos. Éste último aspecto integra a todos aquellos establecimientos que ofertan el servicio de preparación de alimentos y bebidas -cafeterías, mercados, bares y restaurantes, entre otros-.

En la actualidad, la oferta de experiencias turísticas y gastronómicas incluye el diseño de productos y servicios innovadores basados en las tendencias mundiales. La innovación es un factor clave para la competitividad y el desempeño empresarial, por lo cual, el sector restaurantero comienza a atender las demandas de los consumidores a partir de nuevas formas de prestación del servicio. Estas formas incluyen estrategias y prácticas sustentables que pretenden minimizar su impacto ambiental (Takacs & Borrión, 2020; Srivastava & Singh, 2021). La tendencia de destinos, estrategias y prácticas sustentables son un reto para las autoridades, los planificadores turísticos y las empresas ya que es necesario tomar como base las propuestas globales en materia de sustentabilidad vigentes, como lo es la Agenda 2030.

En lo que al sector restaurantero se refiere, éste es un servicio que implica la compra (elección), preparación y gestión de insumos, convirtiéndolo en un candidato idóneo para incluir prácticas de

innovación ambiental a lo largo de la cadena de valor (Shin & Mattila, 2019; *Milan Urban Food Policy Pact* [MUFPP], 2020).

2 OBJETIVO

Identificar las prácticas de innovación ambiental que implementan los restaurantes para mejorar su desempeño empresarial.

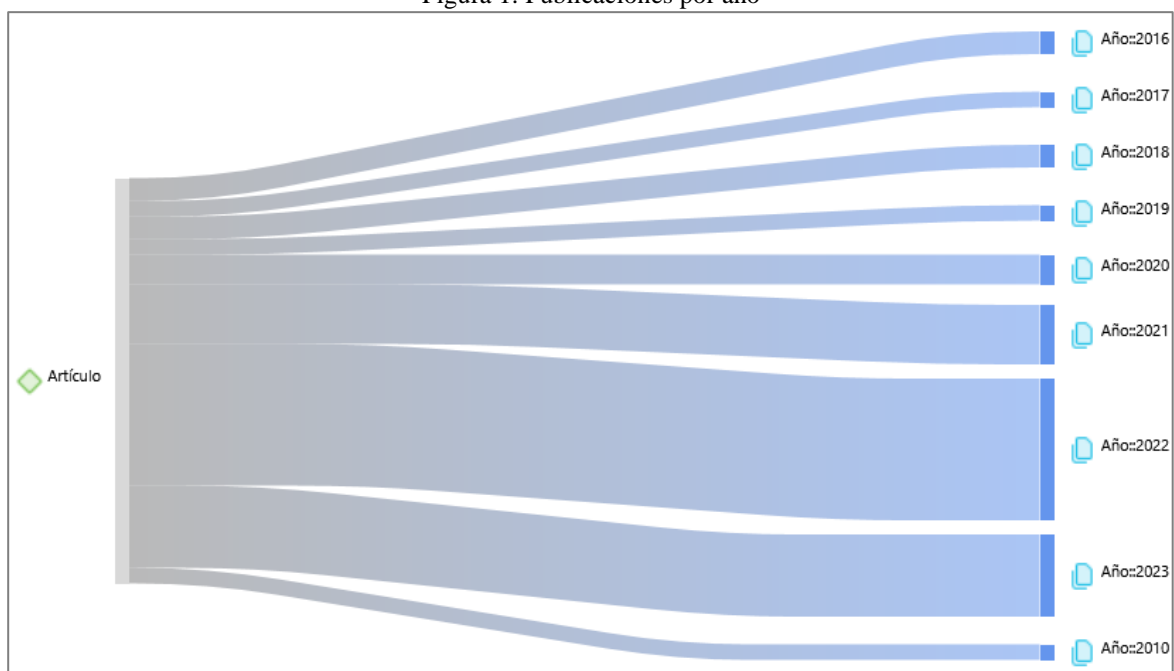
3 METODOLOGÍA

En primer lugar, se llevó a cabo una revisión sistémica de la literatura. La búsqueda se realizó en las bases de datos de Scopus y de Scincedirect. El período evaluado fue de 2000 a 2023. Un total de 67 artículos cumplieron los criterios de inclusión. Enseguida, la información se analizó con el uso del software *Atlas ti* v.23. Los artículos fueron codificados y agrupados en 6 subáreas propuestas por Takacs & Borrión (2020): 1) producción de alimentos; 2) transporte y distribución; 3) almacenamiento y preparación de alimentos; 4) servicio y consumo de alimentos; 5) eliminación y valorización de residuos; y 6) demanda de productos sustentables.

4 ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS

De acuerdo a la cantidad de artículos publicados por año, a partir de 2020 comienza a incrementar el número de investigaciones relacionadas con el tema analizado (ver figura 1).

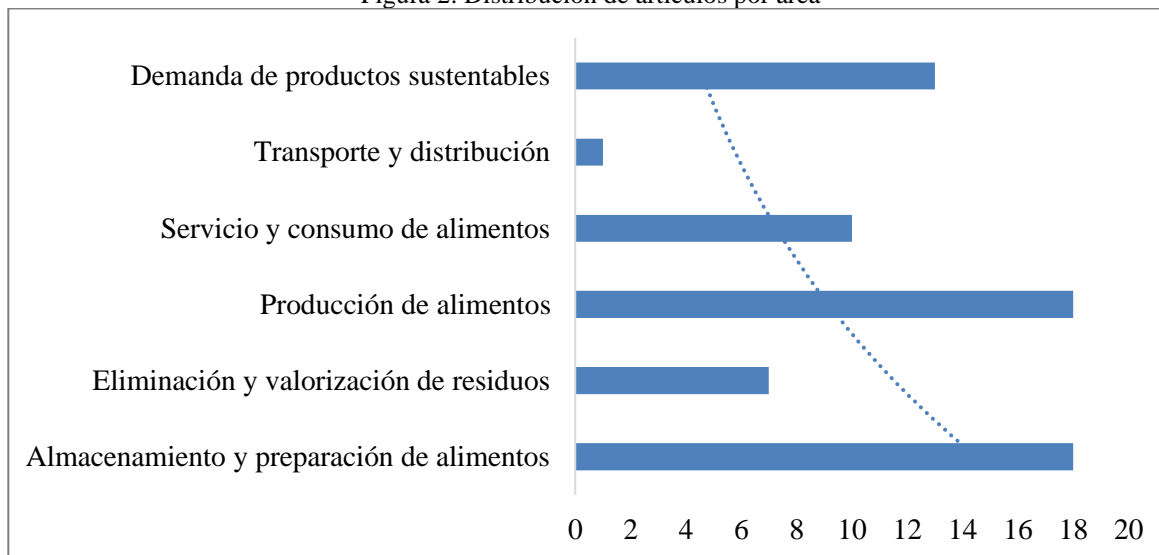
Figura 1. Publicaciones por año



Fuente: elaboración propia.

Además, se observa una tendencia por la publicación de artículos relacionados con (ver figura 2): la producción de alimentos y el almacenamiento y preparación de alimentos.

Figura 2. Distribución de artículos por área



Fuente: elaboración propia.

Enseguida, se analizan sólo las dos áreas con mayor número de artículos:

1. Producción de alimentos. Estos artículos evidencian la compra de insumos con certificaciones o etiquetas de origen sustentable (Maynard *et al.*, 2020; Di Pierro *et al.*, 2023). Asimismo, los restaurantes han incrementado el consumo de productos de temporada de proveedores locales (Ginés-Ariza *et al.*, 2022; Kim *et al.*, 2022). Usar alimentos de origen local está ahora entre las principales tendencias culinarias en la industria de la restauración. Debido a su creciente popularidad, ofrecer comida local en los restaurantes probablemente será una experiencia más que una diferenciación.
2. Almacenamiento y preparación de alimentos. Los artículos ejemplifican la adopción de nuevos modelos de negocios para un turismo sustentable y responsable (Cooke *et al.*, 2022; Chou *et al.*, 2022). Las buenas prácticas incluyen el uso de innovaciones tecnológicas para el consumo sustentable de los recursos energéticos, hídricos y materiales.

5 CONSIDERACIONES FINALES

La innovación ambiental o verde puede contribuir en la disminución de los niveles de contaminación que genera la industria turística, esto, mediante la aplicación tecnologías, productos o modelos de gestión nuevos o mejorados de acuerdo a las necesidades o características de cada empresa. Este tipo de innovaciones promueven la utilización sostenible de la comunidad receptora y de los recursos turísticos y



naturales.

Con respecto al sector restaurantero reconoce y asume su responsabilidad por gestionar eficientemente los insumos que necesita para la preparación y venta de alimentos. Estas prácticas llevan a los restaurantes a potenciar el aprovechamiento de sus recursos a partir de modificar y adaptar prácticas de innovación ambiental (Ginani *et al.*, 2020; Kim & Hall, 2020; Shafieizadeh & Tao, 2020; Di Pierro *et al.*, 2023).

La revisión de los artículos demuestra que el sector restaurantero tiene una actitud responsable sobre el cuidado ambiental, sustentado en prácticas innovadoras que involucran tanto a productores, proveedores y empleados, así como a turistas (comensales) y organizaciones gubernamentales. Se observa una orientación y un compromiso por implementar estrategias corporativas sustentables. Iniciando por consumir insumos locales, que puede considerarse como un comportamiento sostenible y verde; por lo tanto, ofrecer este tipo de alimentos puede estar entre las demandas ecológicas hacia los restaurantes. Otro ejemplo de estas prácticas son la gestión de residuos, energía y agua (Goffi *et al.*, 2018). Al mismo tiempo, los estudios analizados también incluyen buenas prácticas de colaboración con competidores para gestionar proyectos con impacto ambiental, social y/o económico (Mestre *et al.*, 2022).



REFERENCIAS

Chou, S., Horng, J., Liu, C., Yu, T. & Kuo, Y. (2022). Identifying the critical factors for sustainable marketing in the catering: The influence of big data applications, marketing innovation, and technology acceptance model factors. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 51: 11-21 <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.02.010>

Cooke., P., Nunes, S., Oliva, S. & Lazzeretti, L. (2022). Open Innovation, Soft Branding and Green Influencers: Critiquing 'Fast Fashion' and 'Overtourism'. *Journal of Open Innovation: Technology, Market, and Complexity*, 8 (1): 52-67 <https://doi.org/10.3390/joitmc8010052>

Di Pierro, R., Frasnetti, E., Bianchi, L., Bisagni, M., Capri, E. & Lamastra, L. (2023). Setting the sustainable development targets for restaurants and Italian HoReCa sector. *Science of The Total Environment*, 855: 1-12 <https://doi.org/10.1016/j.scitotenv.2022.158908>

Ginani, V., Araújo, W., Zandonadi, R. & Botelho, R. (2020). Identifier of Regional Food Presence (IRFP): A New Perspective to Evaluate Sustainable Menus. *Sustainability*, 12 (10): 3992. <https://doi.org/10.3390/su12103992>

Ginés-Ariza, P., Fusté-Forné, F. & Noguer-Juncà, E. (2022). Valorising the rural pantry: Bridges between the preservation of fruits and slow tourism in Catalonia. *Journal of Agriculture and Food Research*, 10: 1-7 <https://doi.org/10.1016/j.jafr.2022.100386>

Goffi, G., Masiero, L. & Pencarelli, T. (2018). Rethinking sustainability in the tour-operating industry: Worldwide survey of current attitudes and behaviors. *Journal of Cleaner Production*, 183: 172-182 <http://dx.doi.org/10.1016/j.jclepro.2018.02.029>

Kim, M. & Hall, M. (2020). Can sustainable restaurant practices enhance customer loyalty? The roles of value theory and environmental concerns. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43: 127-138. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.03.004>

Kim, S., Huang, R. & Kim, S. (2022). Exploring advertising strategy for restaurants sourcing locally: The interplay of benefit appeal and regulatory focus. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 50: 127-138. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2022.01.009>

Maynard D., Zandonadi, R., Nakano E. & Botelho, R. (2020). Sustainability Indicators in Restaurants: The Development of a Checklist. *Sustainability*, 12 (10): 4076. <https://doi.org/10.3390/su12104076>

Mestre, R., De la Rosa, J., Martínez, I., Díaz del Castillo, C., Baroni, M. & Arboleya, J. (2022). Disciplinary interactions in gastronomy R&D teams. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 30: 1-13. <https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2022.100609>

Milan Urban Food Policy Pact, MUFPP (2020). Milan Urban Food Policy Pact. <https://www.milanurbanfoodpolicypact.org/wp-content/uploads/2020/12/Milan-Urban-Food-Policy-Pact-EN.pdf>

Shafieizadeh, K. & Tao, C. (2020). How does a menu's information about local food affect restaurant selection? The roles of corporate social responsibility, transparency, and trust. *Journal of Hospitality and Tourism Management*, 43: 232-240. <https://doi.org/10.1016/j.jhtm.2020.04.007>



Shin, J. & Mattila, A. (2019). When organic food choices shape subsequent food choices: The interplay of gender and health consciousness. *International Journal of Hospitality Management*, 76, 94-101. <https://psycnet.apa.org/doi/10.1016/j.ijhm.2018.04.008>

Srivastava, S. & Singh, N. (2021). Do corporate social responsibility (CSR) initiatives boost customer retention in the hotel industry? A moderation-mediation approach. *Journal of Hospitality Marketing & Management*, 30 (4) (2021): 459-485. <https://doi.org/10.1080/19368623.2021.1841705>

Improve Sustainability: A Systematic Review. *Sustainability*, 12 (9), 1 -31. <https://doi.org/10.3390/su12093504>