

2017
AÑO INTERNACIONAL
DEL TURISMO SOSTENIBLE
PARA EL DESARROLLO



Novedades Sustentabilidad

Octubre 2017

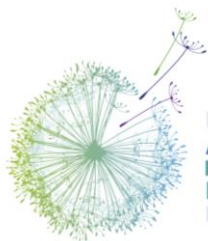
Por Nora Larosa
Asesora del Programa Hoteles más Verdes

LA HOTELERIA Y LOS DESPEDIOS DE ALIMENTOS



Los hoteles desperdician grandes cantidades de basura y comida debido al constante recambio de huéspedes, es por eso que las operaciones diarias de los hoteles y complejos turísticos poseen un impacto significativo sobre los recursos terrestres y costeros.

La hotelería mundial enfrenta en la actualidad el desafío ineludible de reducir los altos niveles de desperdicio de comida que se dan en la industria que, **literalmente, tira 0,92**



millones de toneladas de alimentos, de los 1,3 billones que se desperdician anualmente en el planeta.

Son monstruosos los impactos sociales y ambientales que causa el desperdicio de la comida, y el fenómeno que se produce en el sector hotelero por razones que tienen que ver con la variabilidad de la demanda, con “problemas cosméticos” de platos que a veces no son agradables a la vista del cliente, o porque sirven demasiada comida que al final se desecha.

Y aunque varios países de Europa ya están actuando contra esta problemática, aún se debe incentivar a varias cadenas de hoteles en el mundo para evitar que esta cifra siga en aumento. Según investigaciones en este campo, algunas de las soluciones podrían estar en estrategias como ofrecer diferentes tamaños en las porciones, brindar varias opciones a los clientes, crear multas a quienes derrochen la comida y, en vez de desechar lo que no fue consumido, donarlo a los necesitados.



En México, por ejemplo, ya la Asociación Nacional de Cadenas Hoteleras (ANCH) y su similar Mexicana de Hoteles y Moteles (AMHM), así como la Corporación Mexicana de Restaurantes (CMR), lanzaron el programa Un plato pequeño para evitar el desperdicio, impulsado por el Banco Mundial de Alimentos, la cadena Hilton, la secretaría de Turismo federal (Sectur), y Merrill Lynch.

El objetivo es reducir el desperdicio de alimentos que alcanza casi el 30 por ciento en la actividad de los viajes y el turismo, a escala nacional e internacional.



Existe, además, un programa piloto desde el año pasado en el que la cadena hotelera Hilton, en coordinación con la Sectur, dona alimentos a más de 20 asociaciones privadas y del cual surgieron tres manuales para evitar el desperdicio. El programa piloto forma parte de la “Cruzada contra el Hambre” del gobierno federal.

Con los resultados obtenidos hasta ahora y el desarrollo de los manuales se va a poder replicar con mayor facilidad esta metodología, promoviendo con las cámaras y asociaciones de hoteles y restaurantes la implementación de este programa para beneficiar a más ciudadanos que padecen carencia alimentaria.

En nuestro país ya hay varias iniciativas que trabajan en el tema del desperdicio de alimentos, como la ONG. Plato Lleno, la nueva plataforma NILUS, o las heladeras solidarias que se instalaron en algunas ciudades.

Pero resta crear normativas más claras, incorporar a la industria hotelera y por sobre todo tomar conciencia y sensibilizar a todos de la situación.