

Parte 2

Sostenibilidad y hospitalidad *Sustainability and Hospitality*





Introducción

La industria de la hospitalidad (hotelería y gastronomía) se encuentra en una encrucijada crucial, en la cual la búsqueda de la excelencia en servicios se entrelaza con la responsabilidad ambiental y social. En un mundo cada vez más consciente de la sostenibilidad, los hoteles y los restaurantes están dando pasos significativos hacia prácticas más ecológicas y responsables.

Una de las áreas clave de enfoque en la sostenibilidad hotelera es la gestión eficiente de los recursos. Desde la implementación de sistemas de energía renovable hasta la optimización de la gestión del agua y la reducción de residuos, los establecimientos están adoptando medidas para minimizar su impacto ambiental. La introducción de prácticas, como el reciclaje, el uso de productos de limpieza ecológicos y la incorporación de tecnologías de eficiencia energética son ejemplos concretos de cómo los hoteles están dando pasos hacia la sostenibilidad.

Además, la adopción de certificaciones de sostenibilidad, como LEED (liderazgo en energía y diseño ambiental) o el estándar EarthCheck, demuestra el compromiso de la industria con prácticas más responsables. Estas certificaciones no solo refuerzan la imagen de la marca, sino que también les ofrecen a los huéspedes la garantía de que están contribuyendo a un turismo más sostenible.

En el ámbito gastronómico, el concepto de sostenibilidad también ha penetrado profundamente. La preferencia por ingredientes locales y de temporada no solo realza la calidad de los platos, sino que también reduce la huella de carbono asociada con el transporte de alimentos a larga distancia. La promoción de prácticas agrícolas sostenibles y el apoyo a proveedores locales fortalecen los lazos con las comunidades circundantes, lo que contribuye a un impacto social positivo.

La conciencia en torno a la alimentación responsable y la reducción del desperdicio también están en aumento. Muchos restaurantes adoptan estrategias como porciones más pequeñas, menús que utilizan ingredientes

en su totalidad y la donación de excedentes de alimentos a organizaciones benéficas locales.

En resumen, la sostenibilidad en la hotelería y la gastronomía no solo es una tendencia emergente, sino también es una necesidad imperante en un mundo que enfrenta desafíos ambientales significativos. Los establecimientos que priorizan la sostenibilidad no solo cumplen con sus responsabilidades sociales y medioambientales, sino que también encuentran nuevas oportunidades para diferenciarse en un mercado cada vez más consciente. En última instancia, la búsqueda de la excelencia en la hospitalidad ahora va de la mano con el compromiso con un futuro más sostenible.

Nancy Patricia Caviedes Castillo