

El desperdicio de alimentos en el sector turístico: desafíos y oportunidades

- Una tercera parte de todos los alimentos producidos para consumo humano se pierde o se desperdicia cada año.
- El sector del turismo es una industria estratégica para reducir el desperdicio de alimentos (DA), dado que el costo ambiental y económico del DA es mayor en la etapa de consumo final.
- La recuperación de la crisis de COVID-19 ofrece una oportunidad para que el sector turismo integre mejor la sostenibilidad durante la reconstrucción.
- La gestión del DA reduce los costos. Un estudio reciente mostró que los hoteles, en promedio, tenían un retorno de US\$7 por cada US\$1 invertido.
- Las empresas de turismo pueden crear valor social y económico reutilizando los alimentos desperdiciados y donando a los bancos de alimentos.
- América Latina y el Caribe ofrece oportunidades para reducir el DA en el sector del turismo, como sólidas redes de bancos de alimentos y avances legislativos en el tema, entre otros.

EL CONTEXTO

El sector del turismo ha sido fuertemente golpeado por la pandemia de COVID-19, que puso en peligro alrededor de 198 millones de empleos en el mundo.¹ Al mismo tiempo, los enormes impactos sociales y económicos generados por la crisis han puesto el foco en los problemas interrelacionados de la inseguridad alimentaria y el desperdicio de alimentos (DA)², así como en la necesidad de abordar ambos problemas.



La profunda disrupción de la actividad turística debida a la pandemia ofrece una oportunidad para que el sector de la hospitalidad reflexione y considere la gestión del DA como una manera de mejorar los márgenes operativos y de reorientar el rumbo del sector hacia un futuro más sostenible.

EL PROBLEMA DEL DESPERDICIO DE ALIMENTOS

Cada año, una tercera parte de todos los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia, lo que equivale a 1.300 millones de toneladas.³ El valor económico estimado es de US\$936.000 millones. El DA también es responsable de cerca del 8% de las emisiones globales de carbono.⁴ Por ello, el Objetivo de Desarrollo Sostenible #12 (Consumo y producción sostenible) plantea la meta de disminuir a la mitad el desperdicio mundial de alimentos hacia 2030.

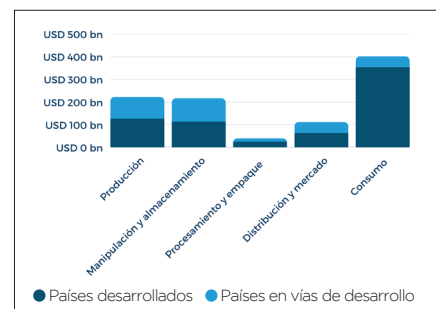


El DA se produce en toda la cadena de valor, desde el campo hasta la mesa. En los países en vías de desarrollo, la mayoría de las pérdidas se producen en las fases de producción, manipulación y almacenamiento de la cadena alimentaria. Por ejemplo, América Latina y el Caribe (ALC),

es responsable del 10% del desperdicio global de alimentos (127 millones de toneladas)⁵, lo cual se debe en parte a una infraestructura débil y a cadenas de valor mal organizadas.

En los países desarrollados, cerca del 40% del DA se produce en la etapa de consumo. Dado que el valor se añade a los alimentos a medida que avanzan a lo largo de la cadena de valor desde la producción hasta el consumo, el costo económico y ambiental del DA es mayor en la etapa de consumo.

Valor anual del desperdicio de alimentos por etapa (US\$ mil millones)⁶



VENTAJAS COMPETITIVAS DEL SECTOR DEL TURISMO

Si bien el turismo se enfrenta a numerosos problemas nuevos generados por la pandemia, el sector ofrece diversas ventajas para implementar soluciones de gestión del DA. Para empezar, los sistemas de gestión ambiental existentes en las empresas del sector turístico y los certificados verdes son un marco ideal para comenzar a trabajar en la gestión del DA.

Otra ventaja es la concentración geográfica y de mercado, que puede facilitar la escalabilidad de las buenas prácticas en la gestión del DA. Cuatro empresas de

OBJETIVOS DE DESARROLLO SOSTENIBLE

12 PRODUCCIÓN Y CONSUMO RESPONSABLES



1. WTTC (2020). [Travel & Tourism Recovery Scenarios 2020 and Economic Impact from COVID-19](#).
2. Las siglas DA se usan a lo largo del documento para referirse tanto a "desperdicio de alimentos" como a "pérdida y desperdicio de alimentos".
3. FAO (2011). [Global food losses and food waste - Extent, causes and prevention](#).
4. FAO (2015). [Food Waste Footprint & Climate Change](#).
5. FAO (2014). [Food Losses and Waste in Latin America and the Caribbean](#).
6. Barclays (2019). [Food Waste: Ripe for Change](#).



cruceros poseen el 85%⁷ del mercado y 10 empresas hoteleras gestionan cerca del 60% de las habitaciones globalmente.⁸ De la misma manera, la concentración geográfica del turismo en las grandes líneas de cruceros, en los centros y complejos turísticos como Cancún genera altos niveles de DA en un mismo lugar.

Por último, dado que los turistas ya están familiarizados con otros esfuerzos de sostenibilidad en el sector hotelero (ahorro de agua, reutilización de toallas, reducción de plásticos de un solo uso), el sector ofrece condiciones propicias para un cambio de comportamiento.



BENEFICIOS PARA LAS EMPRESAS

Invertir en la gestión de DA tiene sentido económico. Esto es especialmente cierto en un contexto de disminución de ingresos y de ajustados márgenes operativos como el actual. Un estudio de Champions 12.3 observó que una muestra de 42 hoteles tenía, en promedio, un retorno de US\$7 por cada US\$1 invertido en gestión de DA durante un período de tres años.⁹

Las empresas del sector turístico también pueden crear valor social y económico reutilizando los alimentos desperdiciados para producir alimentación animal, com-



post o bioenergía. Los alimentos sobrantes también se pueden donar a través de los bancos de alimentos. Afortunadamente, las aplicaciones móviles facilitan a restaurantes y hoteles revender o donar los productos comestibles sobrantes.

Las empresas también pueden beneficiarse de los retornos reputacionales y pueden mejorar el involucramiento de los actores relevantes incorporando medidas de reducción del DA en estrategias e informes de sostenibilidad.

FACTORES IMPULSORES Y DESAFÍOS

Las principales causas del DA en el sector hotelero son: (1) falta de directivas claras de la alta dirección, lo que genera una menor conciencia del personal a propósito del tema y una medición limitada del DA; (2) ineficiencias en estimaciones de la demanda, planificación de los menús y gestión de stock; y (3) sobreproducción y modelos de servicio ineficientes debido a la tendencia de la industria de promover una cultura de abundancia de alimentos para satisfacer las expectativas de los consumidores.

Un problema persistente es la falta de datos específicos por sector sobre el DA.

No hay valores de referencia para la generación de DA per cápita en los hoteles o cruceros. Es esencial cerrar esta brecha para establecer una referencia a partir de la cual definir y medir los objetivos sectoriales para la reducción del desperdicio. Las tecnologías digitales como las balanzas inteligentes y las soluciones de software pueden contribuir a abordar este desafío permitiendo a las cocinas medir el DA en la fuente y optimizar las medidas de prevención.

Otro desafío es el cambio cultural y de comportamiento necesario para prevenir y reducir el DA, tanto por el lado de las empresas como de los consumidores.

OPORTUNIDADES PARA ALC

La región de ALC ofrece oportunidades únicas para reducir el DA en el sector turístico. No sólo alberga importantes destinos turísticos que atraen anualmente a millones de personas, sino también tiene sólidas redes de bancos de alimentos. Además, las empresas basadas en tecnología que se proponen lidiar con los desafíos sociales y ambientales como el DA son cada vez más numerosas en la región.

También ha habido avances legislativos, particularmente en 2019 con la adopción de nuevas leyes contra el DA en Colombia y Perú, y la elaboración de leyes similares en al menos otros seis países de la región.

CONCLUSIÓN

Por un lado, las perspectivas para el sector del turismo en términos de pérdidas de empleo y del PIB son sombrías después de la pandemia de COVID-19. Sin embargo, a medida que el sector hotelero se recupera e intenta mantenerse competitivo, integrar las medidas de prevención y de reducción del DA puede contribuir a reducir los costos, mejorar los márgenes operativos y atraer cada vez más turistas conscientes de la sostenibilidad.

ALC tiene la oportunidad de convertirse en un terreno de pruebas para luchar contra el DA en el sector turístico, y generar lecciones que sirvan de referencia para iniciativas en otras regiones. BID Invest está trabajando con clientes del sector turístico para explorar maneras de integrar la gestión del DA en los esfuerzos por promover un turismo más sostenible. ■

Información adicional

Autoras: Romina Ordoñez y Norah Sullivan

Para más información contactar con:
rominao@iadb.org

Este DEBrief resume los hallazgos del estudio de 2020, [Fighting Food Waste in the Tourism Sector: Challenges and Opportunities for Latin America, the Caribbean, and Beyond](#), que forma parte de la serie de *Desarrollo a través del sector privado* de BID Invest.

Además vea [The Food Waste Menu](#) para consejos prácticos sobre la reducción del DA en el sector de la hospitalidad.

Fotografía: Shutterstock
Diseño: Mario Segovia Guzmán

Las opiniones expresadas aquí son las de los autores y no reflejan necesariamente las opiniones del Grupo BID, sus respectivas Juntas Directivas o los países que representan.

7. Cruise Industry News (2020). [Annual Report 2020](#).
8. Hotels Magazine (2020). [Hotels 325 Ranking](#).
9. Hanson, C., Mitchell, P. & Clowes, A. (2018). [The Business Case for Reducing Food Loss and Waste: Hotels](#).