La hotelería pone la sostenibilidad a prueba: menos residuos, energía y emisiones con estrategias medibles

- La Asociación Nacional de Cadenas Hoteleras (ANCH) compartió algunos de sus casos de éxito y sus retos en materia de medio ambiente durante el Sustainable & Social Tourism SUMMIT.

Arturo Lozano, Director Corporativo de Ingenierías de Grupo Posadas, Andrea Castro, Directora Corporativa de Sostenibilidad de Grupo Presidente, Anani Lefevre , Directora de Procurement Operations de Hilton Supply Management, Vanessa Peña, Directora Corporativa de Sostenibilidad de Original Group y Vicente Ferreyra, Vicepresidente de Sostenibilidad del Sustainable & Social Tourism Summit.

Ciudad de México, 7 de septiembre de 2026.- En el marco de la 10a. edición del Sustainable & Social Tourism SUMMIT, la Asociación Nacional de Cadenas Hoteleras (ANCH) llevó a cabo el taller Perspectivas para la Sostenibilidad en el Sector Hotelero, donde compartieron las acciones que están implementando para optimizar sus operaciones, haciéndolas más eficientes en pro del medio ambiente.

Arturo Lozano, Director Corporativo de Ingenierías de Grupo Posadas, destacó que la sustentabilidad energética en la hotelería es más estratégica al medir consumos, identificar emisiones y diseñar soluciones específicas para cada propiedad.

Para el grupo, la gestión parte de reportes diarios y mensuales de luz, agua, gas, diésel y otros energéticos, además del seguimiento del desempeño de cada uno de los hoteles.

Entre los casos de éxito se encuentran los sistemas de recuperación de calor capaces de reutilizar entre 30% y 40% del calor generado por los equipos centrales de aire acondicionado, así como sistemas fotovoltaicos que, en uno de los hoteles analizados, permitieron reducir 82% del consumo eléctrico y generar un ahorro de alrededor de un millón de pesos aproximadamente.

En otro caso, la implementación de recuperación de calor permitió reducir 62% el consumo de gas. Por esta razón, Arturo Lozano destacó que el análisis de cada propiedad debe de revisarse de manera aislada para optimizar su operación: “la misma medicina no sirve para todos los hoteles, por lo que las decisiones deben tomarse a partir de evaluaciones independientes”.

Estrategias para la reducción del desperdicio alimentario

Andrea Castro, Directora Corporativa de Sostenibilidad de Grupo Presidente, compartió que gracias a la medición estratégica de operación, se identificó que la mayor parte corresponde a mermas de alimentos.

Para mitigar esta problemática, la empresa implementó proyectos piloto de reingeniería operativa e intervención en cocinas junto a consultoras especializadas, en el hotel Presidente Intercontinental Polanco, el diagnóstico inicial reveló que se desperdiciaban 689 kilogramos de comida (0.71 kg por comensal), lo que representaba un impacto económico superior al medio millón de pesos y una significativa huella de carbono.

Tras ajustar los gramajes y la oferta de los menús, lograron reducir el desperdicio un 22 % (bajando a 0.55 kg por comensal) y recortar 101 toneladas de emisiones de CO2 equivalente en un año.

Las lecciones aprendidas demostraron que el éxito no radica en trasladar la estrategia de manera idéntica, sino en asegurar la apropiación local, la convención de la

gerencia general y la adaptación a dinámicas operativas regionales como la rotación de personal. “Se necesita una conexión con el proyecto desde gerencia general y bajarlo hasta los chefs. Cuando existe esa apropiación, el día a día se vuelve más fácil”, indicó Castro,

¿Aún se puede reducir el consumo de plásticos?

En el caso de la empresa mexicana Original Group, Vanessa Peña, Directora Corporativa de Sostenibilidad, dio a conocer que la reducción de plásticos fue una acción que tuvo prioridad, el plan de acción comenzó con la capacitación integral del personal y un exhaustivo análisis en almacenes donde se pesó y contabilizó cada insumo.

Esta auditoría reveló que tan solo en una de sus propiedades, el hotel Temptation, se generaban al año cerca de 75 toneladas de residuos plásticos, equivalentes a más de 7 millones de piezas y un costo operativo aproximado de 6 millones de pesos.

A partir de este diagnóstico, la empresa implementó un plan de sustitución, reducción y eliminación enfocado prioritariamente en 58 artículos de alto impacto. Entre las principales medidas destacan el reemplazo de amenidades de ducha empaquetadas por sistemas a granel, el cambio de bolsas de plástico por recipientes reutilizables y la eliminación de productos prescindibles como pantuflas, globos y popotes.

"Dentro del área de sostenibilidad, no se trata nada más de platicarle a nuestros huéspedes, sino integrarlo dentro de las actividades. Sí es importante para mí que la gente salga a conocer nuestro entorno, que lo viva”, puntiualizó.

La tecnología como gran aliada de la sostenibilidad

Anani Lefevre, Directora de Procurement Operations de Hilton Supply Management detalló que a pesar de operar en 143 países con más de 510 mil colaboradores y 25 marcas, la estrategia se ejecuta localmente mediante la estrecha colaboración entre el equipo de Hilton Supply Management, división encargada de la cadena de suministros de Hilton y los equipos de cada propiedad.
Hilton cuenta con la promesa de TRAVEL WITH PURPOSE en la cual garantiza medir el cumplimiento y dar transparencia a sus programas, utilizando herramientas internas como LightStay.

El hotel de Hilton Cancun Mar Caribe All-Inclusive Resort, compartió algunos ejemplos de iniciativas de sustentabilidad, Con el liderazgo de la manager de sustentabilidad Irasema Garcia como la transición energética para sustituir el uso de diésel por gas y energía eléctrica, lo que permitió reducir el consumo de este combustible en un 95%.

"Hilton es una empresa responsable, Nuestra promesa a nuestros huéspedes, es tener estadías sustentables", indicó.

Finalmente, la representante enfatizó que el departamento de Hilton Supply Management actúa como facilitador clave para homologar proveedores que cumplan con criterios éticos, ambientales y de eficiencia financiera que resulten atractivos para los propietarios.

La Asociación Nacional de Cadenas Hoteleras se sumó a las actividades de Sustainable & Social Tourism SUMMIT, el espacio que conecta líderes para dar visibilidad a iniciativas que demuestran que la sostenibilidad y la rentabilidad pueden ir de la mano.

***

Acerca de la ANCH

Desde 1988, la Asociación Nacional de Cadenas Hoteleras representa a 32 cadenas hoteleras con más de 1,600 propiedades y 250,000 habitaciones en todo México, generando aproximadamente 300,000 empleos directos. Es un organismo de representación empresarial proactivo, imparcial y vinculante entre Gobierno, sociedad y empresas hoteleras. Su objetivo es posicionar al rubro hotelero como un motor de la economía derivado de inversiones, generación de empleos y capacitación, así como promover acciones que contribuyan a mejorar las condiciones y calidad de vida de quienes laboran en él. Más información: https://hotelespormexico.org/