



La temporada alta de la eficiencia energética llega al sector hotelero

La tecnología es un aliado ya imprescindible para amortiguar uno de los mayores costes operativos de estos negocios, pero no es suficiente sin una visión estructural, integral y planificada

Laura Sánchez

Climatizar una habitación en pleno verano, calentar el agua de una ducha, mantener piscinas, iluminar zonas comunes o poner en marcha cocinas, lavanderías y cámaras frigoríficas tiene un coste que el viajero apenas percibe, pero que pesa de forma directa en la cuenta de resultados de los hoteles. Tras los picos de precios de la electricidad y el gas de los últimos años, la eficiencia energética ha dejado de ser únicamente una cuestión ambiental para convertirse en una decisión empresarial. El turismo vende confort, descanso y experiencia. De ahí que la transición energética del sector no pueda plantearse como una reducción de servicios, sino como una mejora de la gestión que preserve, por encima de todo, la calidad. La clave está en lograr que el establecimiento consuma menos sin que el huésped perciba una pérdida de calidad. En la práctica, eso implica actuar sobre los grandes focos de demanda: climatización, agua caliente sanitaria, calefacción, cocinas, lavanderías, iluminación y refrigeración.

El coste energético es una de las grandes partidas operativas de un hotel. Coralía Pino, responsable de Sostenibilidad y Eficiencia Energética del Instituto Tecnológico Hotelero (ITH), lo coloca entre el segundo y el tercer mayor gasto, junto al personal y los costes asociados a Food & Beverage. Su peso puede moverse, en términos generales, entre el 4% y el 15% del balance de explotación. Pero un hotel urbano, un resort vacacional, un alojamiento de montaña o un establecimiento con spa y piscinas climatizadas presentan necesidades energéticas muy diferentes.

Los mayores consumos se concentran en las instalaciones vinculadas al confort térmico. Desde ITH -que esta misma semana celebraba en Madrid el ITH Innovation Summit 2026, donde la IUA, la gestión del dato, la

sostenibilidad y la eficiencia operativa han figurado entre los grandes ejes de transformación del sector- se señala la climatización como uno de los principales focos de demanda, junto con la producción de agua caliente sanitaria, las cocinas, la lavandería, la iluminación y los sistemas de refrigeración. Iberostar coincide en ese diagnóstico: en sus hoteles, las áreas de mayor consumo se sitúan en la climatización, el agua caliente sanitaria, las lavanderías y las cocinas. La climatización resulta especialmente sensible porque combina dos variables críticas: pesa de forma relevante en la factura y afecta directamente a la experiencia del huésped.

Saber y actuar

La primera actuación no siempre pasa por una gran obra. Antes de invertir, hay que saber cómo se consume. Las auditorías energéticas, la monitorización y los sistemas de control permiten detectar equipos sobredimensionados, horarios ineficientes, consumos fantasma o instalaciones que funcionan cuando no son necesarias. Un hotel puede recibir cada mes una factura global, pero eso no basta para saber si el problema está en la climatización de las habitaciones, en una cocina, en una lavandería o en una sala técnica. La digitalización permite convertir el consumo energético en información útil para tomar decisiones.

Desde ITH se defiende una visión estructural de la eficiencia energética, no una suma de medidas aisladas. Auditorías, análisis continuo del consumo, rehabilitación progresiva, integración de renovables, mantenimiento preventivo, formación del personal y gestión activa de la demanda forman parte de una misma estrategia. La tecnología ayuda, pero no sustituye la gestión. Un equipo moderno puede perder rendimiento si no se mantiene correctamente, si los filtros están sucios, si existen fugas o si los trabajadores no conocen las pautas de uso





► más adecuadas. Esa suma de tecnología, datos y operación diaria es precisamente una de las líneas en las que trabaja Iberostar Hotels & Resorts. Para la compañía, el consumo energético se ha convertido en un eje conectado con tres cuestiones: la reducción de emisiones, la eficiencia de la operación y la calidad de la experiencia del huésped. Álvaro Sánchez, director global de sostenibilidad, integración e impacto del grupo, explica que Iberostar se ha fijado como objetivo reducir un 35% su consumo energético para 2030. En 2025, la cadena ya había logrado recortarlo un 20% respecto a 2019 y disminuir en un 34% sus emisiones de alcance 1 y 2 a nivel global.

La climatización es una de sus principales áreas de actuación. Para optimizarla, Iberostar trabaja con Braian, un sistema desarrollado junto al grupo español de ingeniería y tecnología Sener que aplica inteligencia artificial a la gestión de la climatización de los hoteles. La herramienta centraliza y analiza datos procedentes de distintas fuentes, como el sistema de control del hotel, la ocupación prevista o la previsión meteorológica, y los integra en una única plataforma para anticipar necesidades.

La lógica es pasar de una gestión reactiva a una gestión predictiva. En destinos con temperaturas elevadas o una fuerte estacionalidad, no basta con actuar cuando el huésped ya está en un espacio o cuando la temperatura se ha desviado. El sistema permite prever la afluencia de clientes en determinadas zonas,

anticipar picos de demanda y ajustar la climatización antes de que se produzcan. En su primer año de aplicación en Iberostar Waves Alcudia Park, en Mallorca, Braian logró un ahorro de energía de alrededor del 6% sobre el consumo total del establecimiento y una reducción del 18% en el consumo asociado a climatización. Iberostar une la optimización operativa con la electrificación progresiva de edificios y procesos, la sustitución de equipos, la reducción de fugas de gases refrigerantes, la incorporación de renovables y la formación de los equipos. En España, el 100% de la electricidad consumida por sus hoteles y oficinas procede de fuentes renovables certificadas. El grupo cuenta además con nueve hoteles electrificados en distintos mercados y ha puesto en marcha instalaciones fotovoltaicas de autoconsumo en destinos como Marruecos, República Dominicana y Jamaica.

Retorno desigual

Los periodos de retorno de estas inversiones varían mucho según el punto de partida del establecimiento. No es lo mismo actuar en un hotel antiguo que en uno recientemente renovado, ni hacerlo en un destino con alta ocupación anual que en un activo muy estacional. En el caso de Iberostar, las iniciativas actualmente en marcha presentan plazos de amortización de entre uno y siete años. Las medidas con retorno más rápido suelen estar vinculadas a la optimización de la gestión, la monitorización, el mantenimiento

eficiente y los sistemas inteligentes. Otras, como la electrificación, la generación renovable o la renovación de equipos, exigen inversiones más estructurales, pero permiten actualizar los activos y prepararlos para un escenario de mayor exigencia climática y regulatoria.

El movimiento no afecta solo a los hoteles. También a la restauración y otros negocios hosteleros. El Observatorio de Acción Climática del Sector Hostelero 2025, impulsado por Hostelería #PorElClima, Coca-Cola y Hostelería de España, calcula que cada euro invertido en sostenibilidad devuelve casi 1,86 euros en ahorro. Las empresas que aparecen en este informe realizaron medidas como apostar por lavavajillas y lavavasos eficientes, luminarias LED, equipos de refrigeración y congelación de bajo consumo, grifería eficiente... Son actuaciones menos vistosas que una gran instalación renovable, pero con un impacto directo en la factura de negocios con márgenes ajustados. También muestran que la eficiencia no siempre exige una transformación integral desde el primer día. Se puede empezar por sustituir equipos poco eficientes, mejorar el mantenimiento, revisar contratos, avanzar en la medición o adaptar hábitos operativos.

La gran dificultad está en extender estas prácticas al conjunto del tejido, especialmente pymes y establecimientos independientes. En estos casos es clave el asesoramiento técnico, la financiación, la medición y la disponibilidad de casos reales que demuestren qué funciona y en qué plazos.

El objetivo es consumir menos sin que el huésped perciba una pérdida de calidad