



Ilunion Hotels reduce alrededor de un 25 % su desperdicio alimentario mensual frente al año anterior

Alrededor de 24 kilos de alimentos y bebidas se desperdician al año por persona en España, lo que sitúa el volumen total cerca de los 1 129 millones de kilos o litros en 2025, según el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

Tecnología, análisis de datos, previsión y nuevas fórmulas de aprovechamiento son algunas de las medidas clave con las que la cadena hotelera consolida este avance en sus cocinas.

“La mejor forma de gestionar el desperdicio es que no llegue a producirse” Victoria Rodríguez, responsable corporativa de Alimentos y Bebidas de [ILUNION](#) Hotels.

En España, cada persona desperdicia alrededor de 24 kilos de alimentos y bebidas al año. Así lo recoge el Informe anual de desperdicio alimentario en España 2025, presentado por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación este mes de septiembre, y que sitúa el volumen total desperdiciado en cerca de 1.129 millones de kilos o litros en 2025. Con motivo del Día Internacional de Concienciación Sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos, el día 29 de septiembre, [ILUNION](#) Hotels consolida su modelo operativo tras lograr reducir alrededor de un 25 % de media mensual su desperdicio alimentario real por comensal frente al año anterior.

Este resultado es el fruto de una cultura de trabajo sostenida en el tiempo. La cadena comenzó a aplicar medidas de concienciación y control en sus cocinas en 2020 y, en 2022, decidió articular todas estas prácticas en su Política Interna de Desperdicio de Alimentos para organizar la operativa diaria de sus 34 restaurantes, donde se sirven más de cuatro millones de cubiertos al año.

Al frente de esta estrategia se encuentra Victoria Rodríguez, responsable corporativa de Alimentos y Bebidas de [ILUNION](#) Hotels, quien participó en la redacción de la guía oficial de orientaciones para el sector hotelero del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a través de la plataforma Naria.

“En [ILUNION](#) Hotels la sostenibilidad forma parte de las decisiones de negocio y de cómo entendemos nuestra actividad cada día. Reducir el desperdicio alimentario es un buen ejemplo de cómo una gestión más eficiente de los recursos puede generar impacto positivo sin renunciar a la calidad ni a la experiencia de nuestros clientes. Hemos avanzado, pero sabemos que todavía tenemos margen para seguir mejorando”, señala Beatriz Miguel, directora general de [ILUNION](#) Hotels

Prevenir en origen: tecnología y ajuste en bufé

Para evitar el residuo antes de que se genere, la compañía hotelera ha finalizado un proyecto piloto con una tecnología de inteligencia artificial en dos de sus hoteles y estudia su escalado al resto del grupo. Este sistema utiliza una cámara situada sobre el cubo de basura para fotografiar, pesar y clasificar automáticamente los descartes.



Los datos obtenidos permiten identificar qué elaboraciones sobran para reajustar las compras de perecederos semana a semana, adaptar los tamaños de bandeja en el bufé y revisar las fichas técnicas de los platos, modificadas ya en más del 90 % de su oferta. Gracias a este control en la preparación y exposición de la comida, los hoteles han reducido más de un 20 % el desperdicio en los servicios de bufé

Podcasts PuroMarketing

Escucha todos los programas de nuestros podcasts. Disponibles también a través de Spotify, Ivoox y Youtube

puromarketing.com

Circularidad y aprovechamiento

Cuando la generación de excedentes resulta inevitable, la compañía destina los productos aptos para el consumo a su propio equipo humano, siempre bajo el cumplimiento de plenas garantías de seguridad alimentaria.

En el caso de los restos no consumibles, el hotel [ILUNION](#) Atrium cuenta con un biodigestor que descompone la materia orgánica en 24 horas y la convierte en aguas grises destinadas al riego de zonas verdes. El sistema evita las emisiones de metano que generarían estos residuos en el vertedero, reduce el transporte de basura y mejora la operativa diaria de la plantilla al evitar el peso de las bolsas de desperdicios.

Las cocinas del grupo trabajan además apoyadas en su Libro de Recetas de Aprovechamiento, una guía práctica de cocina circular diseñada para sacar el máximo partido a cada ingrediente.

“Llevamos más de seis años transformando la manera en que compramos, cocinamos y gestionamos la comida en nuestros restaurantes para enseñar a los equipos a tomar decisiones conscientes en cada servicio”, explica Victoria Rodríguez.

Las personas, detrás de cada decisión

La previsión, las herramientas de análisis y las nuevas fórmulas de aprovechamiento sólo generan resultados cuando se incorporan a la forma de trabajar de los equipos. Por ello, la formación y la sensibilización son también una parte esencial de esta gestión. [ILUNION](#) Hotels ha formado ya a 85 profesionales del área de Alimentos y Bebidas específicamente en prevención y concienciación sobre desperdicio alimentario y tiene como objetivo ampliar esta formación hasta alcanzar a 150 profesionales entre 2026 y 2028.

Para la compañía hotelera, esta manera de entender la gestión alimentaria forma parte de una visión más amplia en la que la eficiencia, el cuidado de los recursos y las personas avanzan de la mano. Una forma de integrar el impacto positivo en la propia actividad hotelera y de seguir mejorando sin renunciar a la calidad, la variedad y la excelencia en la experiencia del cliente.