vinetur

# ILUNION Hotels rebaja un 25% su desperdicio alimentario por comensal

La cadena lo atribuye al uso de inteligencia artificial y a cambios en cocina compra y bufé

lunes 28 de septiembre de 2026



ILUNION Hotels ha reducido alrededor de un 25% de media al mes su desperdicio alimentario real por comensal respecto al año anterior, según informa la propia compañía. El dato coincide con la celebración, este martes, 29 de septiembre, del Día Internacional de Concienciación sobre la Pérdida y el Desperdicio de Alimentos.

La reducción se produce en un problema de gran tamaño en España. El Informe anual de desperdicio alimentario en España 2025, presentado este mes de septiembre por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, calcula que cada persona tira unos 24

kilos de alimentos y bebidas al año. En conjunto, el volumen ronda los 1.129 millones de kilos o litros en 2025.

La cadena hotelera atribuye la bajada de sus cifras a varios cambios aplicados en cocina y en sala durante los últimos años. La empresa comenzó a implantar medidas de control y concienciación en 2020 y, dos años después, reunió esas prácticas en una política interna para ordenar el trabajo diario de sus 34 restaurantes. En esos establecimientos se sirven más de cuatro millones de cubiertos al año.

La estrategia está coordinada por Victoria Rodríguez, responsable corporativa de Alimentos y Bebidas de ILUNION Hotels, que participó en la redacción de la guía oficial de orientaciones para el sector hotelero del Ministerio a través de la plataforma Naria. Rodríguez resume el planteamiento de la empresa en una idea: “La mejor forma de gestionar el desperdicio es que no llegue a producirse”.

Una parte de ese trabajo se centra en evitar que los restos aparezcan desde el inicio del proceso. ILUNION Hotels ha terminado un proyecto piloto con inteligencia artificial en dos de sus hoteles y estudia ampliarlo al resto del grupo. El sistema usa una cámara colocada sobre el cubo de basura para fotografiar, pesar y clasificar de forma automática los descartes de comida.

Con esa información, la cadena revisa qué platos sobran con más frecuencia y ajusta la compra de productos perecederos semana a semana. También adapta el tamaño de las bandejas del bufé y corrige las fichas técnicas de los platos. La empresa asegura que ya ha revisado más del 90% de su oferta y que ese control sobre la preparación y la exposición de la comida ha permitido recortar más de un 20% el desperdicio en los servicios de bufé.

Cuando los excedentes no pueden evitarse, la compañía destina a su plantilla los productos aptos para el consumo, siempre con las garantías de seguridad alimentaria que marca la normativa, según explica ILUNION Hotels. Para los restos que ya no son consumibles, el hotel ILUNION Atrium utiliza un biodigestor que descompone la materia orgánica en 24 horas y la transforma en aguas grises para el riego de zonas verdes.

La empresa sostiene que ese sistema reduce las emisiones de metano asociadas al vertedero, recorta el transporte de basura y aligera el trabajo diario al evitar el manejo de bolsas más pesadas. A esa línea se suma un Libro de Recetas de Aprovechamiento que usan las cocinas del grupo para reaprovechar ingredientes y limitar pérdidas en la preparación de menús.

Beatriz Miguel, directora general de ILUNION Hotels, afirma que la reducción del desperdicio forma parte de una gestión más eficiente de los recursos y que la compañía quiere seguir mejorando sin rebajar la calidad del servicio al cliente. La cadena opera en la actualidad 33 hoteles en España.

La formación de los equipos ocupa otro lugar en ese plan. ILUNION Hotels ha preparado ya a 85 profesionales del área de Alimentos y Bebidas en prevención y concienciación sobre desperdicio alimentario. Su objetivo es llegar a 150 entre 2026 y 2028, con la idea de trasladar esas pautas a la operativa diaria de cocinas y restaurantes.