



WRAP



WWF

MENOS DESPERDICIO, MÁS VALOR

Una guía operativa para reducir el desperdicio
de alimentos en el sector hotelero de México

Contents

- 3** Presentación
- 4** Una Oportunidad aún no Aprovechada
- 5** El desperdicio de alimentos es una ineficiencia operativa
- 6** ¿Cómo usar esta Guía Operativa?
- 7** ¿Para quién es esta Guía Operativa?
- 8** Un Camino Impulsado por las Personas
- 12** De la Medición a la Acción: Un Enfoque en Cuatro Fases
 - 12** Fase 1: Preparar
 - 12** Paso 1. Generar compromiso y preparación
 - 14** Paso 2. Entender la operación
 - 16** Resultados clave de la Fase 1
 - 17** Fase 2: Medir
 - 17** Paso 1. Medir para entender y hacer visible el desperdicio
 - 19** Paso 2. Identificar puntos críticos y oportunidades
 - 20** Resultados clave de la Fase 2
 - 21** Fase 3: Implementar
 - 21** Paso 1. Actuar donde el impacto es mayor
 - 23** Paso 2. Monitorear resultados y ajustar acciones
 - 23** Resultados clave de la Fase 3
 - 24** Fase 4: Sostener
 - 24** Paso 1. Validar resultados y construir el caso de negocio
 - 25** Paso 2. Integrar las prácticas exitosas a la operación diaria
 - 26** Paso 3. Monitorear, mejorar y escalar
 - 27** Resultados clave de la Fase 4
- 28** Biblioteca de soluciones



© ALLIE HINES / WWF-US

Presentación

Durante el último año, World Wildlife Fund (WWF) y Waste and Resources Action Programme (WRAP), junto con socios locales en Baja California Sur, como la Alianza para la Seguridad Alimentaria (ASA), Ponguingiola, LegacyWorks en Los Cabos y Soluciones Integrales para la Problemática Ambiental (SIPRA) en Cancún, trabajaron con tres hoteles en Quintana Roo (Maroma, Riviera Maya; Fairmont Mayakoba Riviera Maya; SLS, Playa Mujeres) y tres hoteles de Los Cabos, Baja California Sur (Solaz, a Luxury Collection Resort, Los Cabos; Waldorf Astoria Pedregal, Los Cabos; Hacienda del Mar Los Cabos, An Autograph Collection All-Inclusive Resort) para demostrar que reducir el desperdicio de alimentos no solo es posible, sino altamente redituable para el desempeño financiero y ambiental de los hoteles.

Mediante medición directa, participación de colaboradores, mejoras operativas y seguimiento continuo, estos seis hoteles lograron una reducción promedio del 25% en el desperdicio de alimentos en tan sólo una semana de implementación. Esto representa un ahorro proyectado de casi medio millón de dólares y 213 toneladas de emisiones de gases de efecto invernadero al año, por hotel.

Lo anterior fue posible gracias al liderazgo y compromiso de dueños de hoteles, gerentes generales, chefs, equipos de alimentos y bebidas, profesionales de sostenibilidad y personal de primera línea, que han innovado, demostrando lo que se puede lograr con colaboración. Su compromiso confirma que reducir el desperdicio de alimentos no es solo un objetivo ambiental, sino una oportunidad para crear sistemas hoteleros más eficientes, resilientes y sostenibles.

Esta Guía Operativa es la culminación de las lecciones, herramientas y buenas prácticas que surgieron de esas colaboraciones. Reúne lo que funcionó, los retos que se presentaron y los enfoques más efectivos para ayudar a los hoteles a pasar de la conciencia a la acción. Nuestro objetivo es que estos aprendizajes lleguen a más propiedades, grupos hoteleros, destinos y socios en México y Latinoamérica. Agradecemos la apertura, el liderazgo y la mentoría continua de los equipos de Hotel Indigo Puerta Cortés en la ciudad de La Paz y Hotel El Ganzo en San José del Cabo, en el avance hacia un futuro de cero desperdicio y en la promoción de una cultura de sostenibilidad en Baja California Sur.

Una Oportunidad aún no Aprovechada

Atender el desperdicio de alimentos es una de las mayores oportunidades aún no aprovechadas del sector hospitalario. Cada plato de comida tiene un costo mucho antes de llegar a un huésped. Cuando se desperdicia comida, también se desperdician la tierra, el agua, la energía, la mano de obra y la inversión necesarios para producirla.

Para el sector hotelero, el desperdicio de alimentos representa una de las ineficiencias operativas más grandes y atendibles, ofreciendo la posibilidad de reducir costos, mejorar la gestión de recursos y generar impactos ambientales y sociales significativos al mismo tiempo.

Según cifras del Consejo Mundial de Viajes y Turismo (WTTC, por sus siglas en inglés), el turismo impulsa la economía de México, con una contribución estimada de 281 mil millones de dólares —cerca de 15% del PIB nacional— y sostiene casi 8 millones de empleos¹. Sin embargo, estimados globales revelan que un hotel promedio desperdicia 79,000 toneladas de alimentos al año,² equivalentes a casi un 8% de los costos de alimentos de los hoteles.

1 <https://wtcc.org/news/el-sector-turistico-de-mexico-podria-alcanzar-un-nuevo-record-en-2025>

2 <https://www.afar.com/magazine/how-the-travel-industry-is-tackling-food-waste>

Más allá del impacto financiero, la comida desechada puede representar hasta 40% de la huella de carbono de un hotel, debido tanto a las emisiones asociadas a la producción de alimentos, como a las del metano que se libera cuando los residuos orgánicos llegan a los rellenos sanitarios.

Conforme el turismo se recupera de la pandemia de COVID-19, las reservaciones hoteleras en México han regresado tan sólo a un 83% de los niveles prepandemia,³ lo que hace que reducir el desperdicio de alimentos sea una estrategia cada vez más valiosa para bajar costos, mejorar la eficiencia operativa y responder a la creciente demanda de los viajeros por opciones de hospitalidad sostenible.

Lo que hace especialmente interesante al desperdicio de alimentos es que suele pasar desapercibido. Se genera en varios departamentos y etapas de la operación, por lo que es complicado entender dónde ocurren las pérdidas, por qué suceden y qué intervenciones tendrán el mayor impacto. Como resultado, a menudo se percibe como un costo inevitable en la oferta de experiencias de alta calidad para los huéspedes.

3 <https://realestatemarket.com.mx/noticias/turismo/50653-reservas-hoteleras-en-mexico-ya-recuperan-83-del-nivel-prepandemia>



Esta guía está basada en evidencia, orientada a resultados y sustentada en tres principios fundamentales:

1. Medir para actuar

Separamos los alimentos desperdiciados del resto de la basura (plástico, vidrio, metal, papel, electrónicos, etc.) y los hacemos visibles para gestionarlos de forma efectiva, construir el caso de negocio y demostrar el impacto.

2. Actuar donde el impacto es mayor

Priorizamos de 3 a 4 puntos críticos al inicio, tomando acción donde las reducciones producen los mayores retornos operativos y financieros para generar impulso.

3. Involucrar al personal, en todos los niveles, a lo largo del proceso

Integramos una cultura de reducción de desperdicio de alimentos en todos los equipos, asegurando que el personal entienda el reto, contribuya a las soluciones y forme parte del camino.

El desperdicio de alimentos es una ineficiencia operativa

La reducción del desperdicio de alimentos es, en esencia, una estrategia de mejora operativa, aunque suele verse como una acción de sostenibilidad. Cada kilogramo de comida desperdiable que se evita representa dinero gastado en compras, mano de obra, almacenamiento, preparación, energía y disposición final que podría evitarse. Por eso, el desperdicio refleja valor perdido, no simplemente comida desechada.

Los hoteles que miden y reducen el desperdicio de alimentos pueden disminuir los costos de disposición de sus residuos y, al mismo tiempo, mejorar la presupuestación y planeación de compras, la gestión de inventarios, la eficiencia operativa, el desempeño en sostenibilidad y la preparación regulatoria, sin afectar la satisfacción del huésped.

Más allá de los beneficios operativos, actuar sobre el desperdicio de alimentos también puede generar valor social. Los programas de donación de alimentos pueden fortalecer las relaciones con organizaciones de recuperación de alimentos y apoyar a las comunidades locales, mientras que el personal normalmente se involucra más cuando ve el impacto positivo de reducir el desperdicio y mejorar el uso de recursos.

El argumento de negocio más sólido es sencillo: reducir el desperdicio de alimentos ayuda a los hoteles a gastar menos dinero y, al mismo tiempo, ofrecer la misma o una mejor experiencia al huésped.

“Por otro lado está el aspecto financiero: se obtiene una ventaja real y se gana eficiencia: control de costos, compras, reducción de compras innecesarias y, en general, mejora del costo de alimentos.”

GUSTAVO PINET, CHEF EJECUTIVO, WALDORF ASTORIA



¿Cómo usar esta Guía Operativa?

Esta Guía Operativa es un manual paso a paso para ayudar a los hoteles a entender el desperdicio de alimentos y lograr reducciones medibles. Ya sea que apenas comience su camino o quiera fortalecer un programa existente, esta Guía Operativa ofrece un proceso estructurado para medir, analizar y actuar.

La Guía Operativa comienza ayudando a los equipos a familiarizarse con las causas e impactos del desperdicio de alimentos en la operación hotelera y a generar apoyo entre la dirección y el personal.

Después, guía a los usuarios para establecer una línea base, es decir, medir el desperdicio de alimentos e identificar puntos críticos operativos. Una vez identificados, podrá consultar la Biblioteca de Soluciones para explorar intervenciones prácticas adaptadas a distintas áreas operativas y tipos de hotel.

A lo largo de la Guía Operativa encontrará acceso a plantillas, hojas de trabajo y herramientas para recopilar y analizar datos, involucrar a los equipos y priorizar acciones. Además, los casos de estudio y ejemplos de hoteles que redujeron exitosamente su desperdicio de alimentos muestran tanto los retos enfrentados como las soluciones que dieron resultados.

Use estos recursos complementarios, junto con los videos instructivos, para orientarse sobre cómo realizar evaluaciones, involucrar al personal, implementar mejoras y dar seguimiento al progreso a lo largo del tiempo.

El proceso es sencillo:

Preparar → Medir → Implementar → Sostener

Al seguir estos cuatro pasos, los hoteles pueden transformar el desperdicio de alimentos de un costo operativo invisible, a una oportunidad para mejorar la eficiencia, reducir impactos ambientales y generar valor tanto para el negocio como para sus huéspedes.

“Tenemos un proyecto llamado Al Rescate, que... capacita al personal de hoteles y restaurantes para que cualquier alimento que nunca salió de la cocina, sin riesgo de contaminación, se empaque, etiquete y almacene adecuadamente. Una vez por semana, un banco de alimentos o una institución atendida por los Bancos de Alimentos recoge esa comida y la usa para apoyar a la población que atiende.”

ESTHER ESCÁRZAGA, GERENTE DE
ALIANZAS AGRÍCOLAS, RED BAMX



“Esto representa un esfuerzo considerable para un resort todo incluido, donde la abundancia es tradicionalmente parte de la experiencia del huésped. Nuestro objetivo ha sido cambiar gradualmente la percepción de ‘comer porque está disponible’ a disfrutar y apreciar de verdad la gastronomía que ofrecemos.”

JAN ATILLA HUNDRIESER, GERENTE
GENERAL, SLS PLAYA MUJERES



© ALONSO ORTIZ

¿Para quién es esta Guía Operativa?

Esta guía está dirigida tanto a facilitadores externos como a promotores internos del hotel.

- Los **facilitadores externos**, como ONG, asociaciones hoteleras, universidades y promotores de destinos turísticos, pueden usarlo para guiar, capacitar y apoyar a los hoteles durante el proceso de reducción de desperdicio de alimentos.
- Los **usuarios internos**, incluidos los equipos de sostenibilidad, cocina y operaciones, pueden usarlo como una hoja de ruta práctica para involucrar a su personal en la eficiencia operativa, reducción costos y desempeño ambiental.

Esperamos que este Guía Operativa los inspire a unirse a este esfuerzo y a formar parte de un movimiento creciente para construir un sector de hospitalidad más resiliente, eficiente y sostenible.



© FAIRMONT MAYAKOBA

“La generosidad es parte de la hospitalidad de lujo, pero la comida que se prepara y nunca se disfruta es un costo para nuestro negocio y para el planeta. Ya pesábamos nuestros residuos; nos unimos al piloto para entender exactamente de dónde venían y qué podían cambiar nuestros equipos.”

GONZALO GÜELMAN ROS, GERENTE
GENERAL, FAIRMONT MAYAKOBA
RIVIERA MAYA

Un Camino Impulsado por las Personas

El desperdicio de alimentos no puede reducirse en un solo departamento. Los programas exitosos involucran a todas las personas que participan en la operación de alimentos, desde la dirección ejecutiva, hasta los *stewards* de cocina, incluidos departamentos de apoyo como finanzas y recursos humanos.

El proceso debe comenzar con la formación de un pequeño **Equipo de Implementación** de aproximadamente cinco personas. Este equipo debe combinar habilidades analíticas, operativas e interpersonales. Algunos miembros se enfocan en la medición y la gestión de datos, mientras que otros involucran al personal, realizan entrevistas, facilitan talleres y apoyan la implementación. Finalmente, una persona, el Líder de Implementación, debe supervisar todo el proceso y coordinar las actividades entre departamentos.

La composición del Equipo de Implementación puede variar según el contexto e incluir asesores externos, como ONG, asociaciones hoteleras o voluntarios, así como personal del hotel. Sin importar su estructura, los colaboradores del hotel deben participar activamente como socios



© ALONSO ORTIZ

a lo largo de todo el proceso, ya que suelen tener el conocimiento más profundo de la operación diaria y están en la mejor posición para identificar soluciones prácticas.

Idealmente, el Equipo de Implementación incluye un líder de proyecto interno o externo y representantes de los departamentos clave involucrados en la compra de alimentos, preparación, servicio y reporte. Los miembros recomendados



© SOLAZ

“Lo que hemos hecho hasta ahora en nuestro trabajo es aprender a aprovechar mejor el producto y reducir nuestro desperdicio; en la cocina buscamos otro uso para darle... me ha gustado porque aprendí a usar todo mejor, y me ayuda a pensar en el futuro, principalmente en mis hijos.”

ARACELY JIMÉNEZ, SOUS CHEF, SOLAZ, A LUXURY COLLECTION RESORT, LOS CABOS

pueden incluir al Chef Ejecutivo o Sous Chef, al Gerente de *Stewarding*, al Gerente de Restaurante o de Alimentos & Bebidas, al Gerente de Compras, al Gerente de Finanzas, a un representante de Recursos Humanos, al Gerente de Sostenibilidad y

otros colaboradores relacionados con el desperdicio de alimentos, la operación o el reporte de desempeño. Cada uno aporta experiencia valiosa al proceso y ayuda a asegurar que las soluciones sean prácticas, efectivas y sostenidas en el tiempo.

Personal clave del hotel y sus funciones en el proceso:

PERSONAL DEL HOTEL INVOLUCRADO	ROLES Y FUNCIONES EN LAS INICIATIVAS DE DESPERDICIO DE ALIMENTOS
Stewards de cocina	<ul style="list-style-type: none"> • Establecer y mantener un sistema de separación de residuos; • asegurar que los contenedores de desperdicio estén correctamente etiquetados; • pesar y registrar el desperdicio de alimentos; • ayudar a que los flujos de residuos no se mezclen durante la recolección; • aportar información sobre cuándo y dónde se genera el desperdicio habitualmente
Chefs principales y chefs de todos los restaurantes, bares y comedor del personal	<ul style="list-style-type: none"> • Aportar información sobre prácticas de producción y desempeño del menú; • pronóstico y planeación de producción; • estandarización de recetas, rendimientos y porciones; • identificar oportunidades de aprovechamiento de ingredientes; • liderar la implementación de intervenciones en cocina y servicio; • capacitar al personal de cocina en las nuevas prácticas
Equipo de finanzas	<ul style="list-style-type: none"> • Aportar datos de costos de restaurantes y cubiertos diarios por restaurante; • apoyar los cálculos de ROI, cuantificando el caso de negocio; • estimar ahorros por las intervenciones; • dar seguimiento a la reducción de costos a lo largo del tiempo; • comunicar el impacto financiero a la dirección
Equipo de primera línea (anfitriones y personal de restaurante)	<ul style="list-style-type: none"> • Aportar información sobre el número de cubiertos por restaurante; • compartir información sobre el flujo de huéspedes y horas pico; • comunicar la retroalimentación de los huéspedes sobre porciones, buffet y oferta de menú; • apoyar iniciativas de cara al huésped, cuando aplique
Equipo de operaciones	<ul style="list-style-type: none"> • Facilitar la coordinación entre departamentos; • apoyar la logística, la programación y la asignación de recursos; • monitorear el avance y el impacto de los planes de acción; • asegurar que las intervenciones se incorporen a la operación diaria y se conviertan en procedimiento operativo estándar (SOP)

Recursos Humanos	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar en la concientización y participación del personal; • integrar las prácticas de desperdicio de alimentos en la inducción y la capacitación de nuevos colaboradores; • dar apoyo para las intervenciones en el comedor del personal; • promover la participación y el reconocimiento de los colaboradores; • liderar iniciativas de cambio de comportamiento; • incorporar responsabilidades de desperdicio de alimentos en las descripciones de puesto, cuando sea pertinente; • aprobar e institucionalizar los SOP presentados por las áreas
Gerentes de Sostenibilidad o de Medio Ambiente, Salud y Seguridad (EHS)	<ul style="list-style-type: none"> • Coordinar el proyecto de desperdicio de alimentos y apoyar sus procesos; • facilitar la participación y la capacitación del personal; • monitorear los indicadores de desempeño; • dar seguimiento al avance frente a metas financieras y de sostenibilidad a largo plazo; • comunicar resultados interna y externamente; • trabajar con operaciones y finanzas para que las intervenciones comprobadas se conviertan en nuevos SOP
Propietarios, dirección general y alta dirección	<ul style="list-style-type: none"> • Definir y comunicar una visión clara que vincule la reducción del desperdicio de alimentos con la estrategia operativa y de sostenibilidad del hotel; • asegurar el compromiso organizacional y aprobar el presupuesto y los recursos necesarios para lanzar y sostener el programa; • revisar y aprobar el caso de negocio, incluidos los ahorros proyectados y reales y el ROI; • responsabilizar a los jefes de departamento por la implementación, el seguimiento y los resultados; • representar el compromiso del hotel ante los grupos propietarios, los estándares de marca, las certificaciones (p. ej., Green Key) y los socios del destino; • motivar a otros colegas dentro del grupo hotelero o del destino turístico a tomar acción en la reducción del desperdicio de alimentos

El Equipo de Implementación es responsable de guiar y sostener el proceso de reducción del desperdicio de alimentos, desde la primera etapa de compromiso de la Dirección y el personal y el diagnóstico previo, hasta la medición de la línea base y la implementación de acciones.

Aunque estas fases pueden completarse en un plazo de cuatro a cinco semanas, lograr cambios duraderos en el comportamiento y la operación puede tomar varios meses. El apoyo continuo del Equipo de

Implementación es esencial para incorporar las nuevas prácticas y asegurar el éxito a largo plazo.

Durante el periodo de seguimiento, sus responsabilidades clave incluyen capacitar e involucrar al personal, monitorear el avance, evaluar la efectividad de las acciones implementadas, refinar o ampliar las intervenciones según se requiera y dar seguimiento a los resultados para apoyar la mejora continua.

El Líder de Implementación, ya sea miembro del equipo del hotel o asesor externo, desempeña un papel central en la

coordinación de actividades, reunir a los actores involucrados y mantener el proceso encaminado.

<p>Líder de implementación</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Apoyar y verificar la calidad de la medición y los datos; • guiar la identificación de puntos críticos y ayudar a priorizar intervenciones; • apoyar y monitorear el avance de la implementación; • capturar lecciones aprendidas y buenas prácticas; • facilitar talleres y discusiones entre el Equipo de Implementación; • comunicar e involucrar a todas las áreas funcionales del hotel en la implementación; • apoyar la integración de las acciones exitosas en los SOP del hotel
---------------------------------------	--



“El hotel opera de día y de noche... contar con apoyo externo para entender el problema y ayudarnos a impartir capacitación y a sumar a nuestro equipo ha sido sumamente valioso.”

ALONSO ORTIZ, GERENTE DE CALIDAD, HACIENDA DEL MAR
LOS CABOS, AN AUTOGRAPH
COLLECTION ALL-INCLUSIVE
RESORT



De la Medición a la Acción: Un Enfoque en Cuatro Fases

Esta Guía Operativa fue creada a partir de la implementación en el mundo real y está diseñada para ofrecer tanto resultados rápidos, como mejoras operativas duraderas.

Está organizado en cuatro fases: **Preparar, Medir, Implementar y Sostener**. En conjunto, estas fases ayudan a los equipos del hotel a entender dónde y por qué ocurre el desperdicio de alimentos, a identificar las oportunidades de reducción de mayor impacto, a probar soluciones prácticas y a integrar las prácticas exitosas en la operación diaria y la capacitación del personal, para lograr resultados de largo plazo.

FASE 1: PREPARAR

Antes de medir el desperdicio de alimentos, los hoteles deben crear las condiciones para el éxito. Esta fase se enfoca en generar apoyo, entender cómo se mueven los alimentos en la propiedad y establecer los sistemas necesarios para recopilar datos confiables. La preparación puede comenzar entre 2 y 4 semanas antes de medir el desperdicio en la propiedad y concluye cuando inician las mediciones (Fase 2).

PASO 1. GENERAR COMPROMISO Y PREPARACIÓN

Objetivo: Obtener el respaldo de la dirección, establecer el Equipo de Implementación y preparar al personal para el proceso. (Enlace al video)

Acciones

1. Obtener el compromiso de los propietarios y de la alta dirección del hotel. Usar una presentación persuasiva que posicione la reducción del desperdicio de alimentos como un esfuerzo para fortalecer la eficiencia operativa. [Descarga la plantilla de PPT para Introducir el Caso de Negocio aquí.](#)
2. Alinear expectativas sobre los objetivos del proyecto, los plazos, la participación del personal y los beneficios comerciales, ambientales y sociales previstos.
3. Designar al Equipo de Implementación y Líder, ya sea interno, externo o una combinación de ambos.
4. Definir roles y responsabilidades para todos los integrantes del equipo y los departamentos participantes.
5. Con el Líder de Implementación, pedir a la propiedad que complete la [Encuesta de Autoevaluación](#), reuniendo información de todos sus centros de consumo, contactos clave, operación actual, datos anuales, personal y cualquier esfuerzo o meta existente de prevención de desperdicio de alimentos.
6. Realizar una reunión de arranque con los equipos de cocina, operaciones, sostenibilidad, *stewarding*, finanzas y dirección para comunicar los objetivos y fases del proyecto, así como los resultados esperados.



7. Realizar un recorrido inicial por las áreas de cocina y de gestión de residuos con los *stewards* y el personal operativo clave.
8. Confirmar que el desperdicio de alimentos se puede separarse de otros flujos de residuos y que hay básculas disponibles para la medición.
9. Crear un canal de comunicación (p. ej., un grupo de WhatsApp) para coordinar actividades, resolver dudas y mantener la participación durante todo el proyecto.
10. Impartir sesiones introductorias de sensibilización y capacitación para el personal participante.
11. Comunicar que el ejercicio busca mejorar la operación y reducir el desperdicio, no evaluar el desempeño individual.

Lista de verificación de éxito

- ☒ Compromiso de la dirección asegurado
- ☒ Equipo de Implementación y Líder designados
- ☒ Departamentos clave involucrados
- ☒ Personal informado y capacitado
- ☒ Canales de comunicación establecidos

Hacienda del Mar Los Cabos, An Autograph Collection All-Inclusive Resort, llevó a cabo un proceso de involucramiento del personal especialmente sólido, anclado en talleres de participación para todo el personal, diseñados para generar preparación y compromiso durante las Fases 1 a 3.

El Equipo de Implementación impartió ocho sesiones de “Introducción al Desperdicio de Alimentos” para ayudar al personal a entender el impacto del desperdicio en el sector hospitalario y a construir una conexión personal con la iniciativa. El equipo también lanzó un “Reto del plato limpio” para el personal, con incentivos sorteados para los colaboradores participantes.

Este esfuerzo de sensibilización fue especialmente crítico dada la escala de la operación: el hotel cuenta con 18 puntos de servicio de alimentos y emplea a cerca de 800 personas, por lo que un enfoque coordinado era indispensable para alinear a una fuerza laboral grande y diversa con los objetivos del proyecto.

Para reforzar la participación y mantener el impulso, el Equipo de Implementación externo participó regularmente en las reuniones de cocina y stewarding a lo largo del proceso. Esta presencia continua ayudó a sostener el compromiso del personal y a convertir la capacitación inicial en un cambio operativo constante.



PASO 2. ENTENDER LA OPERACIÓN

Objetivo: Obtener una imagen clara de cómo se mueven los alimentos en el hotel y reunir la información operativa necesaria para interpretar los resultados futuros. (Enlace al video)

Acciones

1. Realizar un recorrido por la propiedad con los equipos operativos.
2. Mapear todas las áreas de servicio de alimentos, incluidos restaurantes, buffets, bares, servicio a la habitación, comedores del personal, cocinas y áreas de almacenamiento.
3. Identificar los puntos de recolección, almacenamiento y disposición de residuos.
4. Documentar cómo se mueven los alimentos desde la recepción y el almacenamiento hasta la producción, el servicio, el consumo y la disposición final.
5. Recopilar datos operativos históricos, incluidos:
 - Niveles de ocupación
 - Número de cubiertos servidos a huéspedes
 - Número de empleados
 - Comidas servidas al personal
 - Volúmenes de compras y ventas de alimentos y bebidas
6. Revisar los resultados operativos del año anterior para establecer el contexto de las mediciones futuras.
7. Identificar restricciones operativas, oportunidades y posibles áreas de preocupación.
8. Presentar los objetivos y la metodología de medición al personal de primera línea para asegurar su involucramiento. [Descarga la plantilla aquí.](#)

Lista de verificación de éxito

- ☒ Mapa de flujo de alimentos completado
- ☒ Mapa de flujo de residuos completado
- ☒ Datos operativos históricos recopilados
- ☒ Áreas de servicio identificadas
- ☒ El personal entiende por qué se realizan las mediciones



“Es importante entender todas las áreas del hotel: cuántos restaurantes, cuántas cocinas, qué cocinas abastecen a qué restaurantes o puntos de consumo, para tener una imagen más clara del flujo de residuos: de dónde viene y a dónde va.”

NAYELI HERNÁNDEZ, COORDINADORA DE PROYECTOS,
PONGUINGUIOLA

PASO 3. SACAR EL DESPERDICIO DE ALIMENTOS DE LA BASURA

Objetivo: Establecer un sistema de separación y registro de residuos que permita medir los alimentos desperdiciados con precisión.

Acciones

1. Definir las categorías de desperdicio de alimentos que se medirán, por ejemplo:
 - Desperdicio de producción de cocinas, incluida panadería, carnicería y producción de bar
 - Sobrantes de buffet
 - Desperdicio en el plato
 - Desperdicio de servicio a la habitación
 - Desperdicio del comedor del personal
 - Otros flujos de residuos específicos de la propiedad
2. Determinar dónde se separará y recolectará cada flujo de residuos.
3. Colocar contenedores separados y claramente etiquetados en los puntos de recolección de desperdicio de alimentos designados.
4. Capacitar al personal sobre qué materiales se deben de disponer en cada contenedor.
5. Instalar señalización visual para reducir la confusión y evitar que se mezclen los flujos de residuos (e.j. desperdicio de producción vs. desperdicio en los platos vs. desperdicio del buffet)
6. Probar el sistema de separación antes de iniciar las mediciones.
7. Preparar una plantilla general de [registro del proyecto](#) donde se cargarán y analizarán todas las mediciones. Ver la [Bitácora de Registro de Residuos](#) de muestra que puede adaptarse a su propiedad.
8. Compartir con el personal formularios de recopilación de datos, bitácoras y plantillas de medición.
9. Explicar cómo deben registrarse las observaciones y mediciones y con qué frecuencia deben recopilarse. Presentar los formatos donde se registrarán las mediciones y acordar un lenguaje común.
10. Confirmar quién es responsable de la medición, los horarios, las responsabilidades y los procedimientos de reporte.
11. Reunir a todo el Equipo de Implementación y prepararse para la Fase 2.



Lista de verificación de éxito

- ✓ Sistema de separación de residuos instalado
- ✓ Contenedores etiquetados y colocados
- ✓ Personal capacitado en las diferentes categorías de residuos
- ✓ Formularios de medición distribuidos
- ✓ Procedimientos de registro comprendidos
- ✓ Propiedad lista para la medición de línea base

RESULTADOS CLAVE DE LA FASE 1

Al final de la fase de preparación, el hotel debe contar con:

1. Un equipo directivo comprometido
2. Un Equipo de Implementación y Líder designados
3. Personal capacitado e informado
4. Una comprensión clara de los flujos de alimentos y residuos
5. Datos operativos históricos recopilados
6. Un sistema funcional de separación de residuos
7. Herramientas y procedimientos de medición listos para su uso
8. Una plantilla general de registro del proyecto lista



FASE 2: MEDIR

El propósito de esta fase es establecer una línea base de los residuos de alimentos que haga visible el desperdicio y ayude al hotel a entender dónde, cómo y por qué se genera. Al final de esta fase, el hotel debe contar con datos confiables, puntos críticos identificados y una lista corta de acciones prioritarias para implementar.

PASO 1. MEDIR PARA ENTENDER Y HACER VISIBLE EL DESPERDICIO

Objetivo: Recopilar datos de línea base sobre la generación de desperdicio de alimentos en toda la propiedad.

Acciones

1. Instalar una estación de pesaje designada, con una báscula calibrada para pesar las bolsas cerca del refrigerador, cuarto o área donde se almacenan los residuos orgánicos antes de su disposición final.
2. Asegurar que todos los contenedores etiquetados estén en su lugar y que el personal siga separando los residuos según las categorías acordadas.
3. Recopilar el desperdicio de alimentos por separado según su origen, incluidos:
 - Desperdicio de producción de cocinas, incluida panadería, carnicería y producción de bar
 - Sobrantes de buffet
 - Desperdicio en el plato
 - Desperdicio de servicio a la habitación
 - Desperdicio del comedor del personal
 - Otros flujos de residuos específicos de la propiedad
4. Medir el desperdicio durante 3 a 4 días consecutivos en todos los servicios y turnos, pesando cada flujo de residuos en el punto de disposición.



En Fairmont Mayakoba Riviera Maya, los datos de desperdicio se revisan en las reuniones periódicas del personal, lo que da a los equipos la oportunidad de discutir los hallazgos e identificar cambios potenciales.

Los hoteles pueden usar estas conversaciones para conectar los resultados con las observaciones del personal, acordar acciones y revisar si los cambios están funcionando.

5. Registrar todas las mediciones con los formularios y plantillas de recopilación acordados, como la [Bitácora de Registro de Residuos](#).
6. Documentar observaciones a lo largo del día, incluidos eventos inusuales, retos operativos, platillos populares, sobreproducción y prácticas de servicio que puedan influir en los resultados.
7. Tomar fotografías de los flujos de residuos, montajes de buffet, prácticas de producción, áreas de almacenamiento y cualquier observación relevante que ayude a explicar los datos después.
8. Verificar que los flujos de residuos se mantengan separados y que los datos se registren de forma consistente durante todo el periodo de medición.
9. Revisar y cargar los datos diariamente en la [Hoja de Registro General de Desperdicio de Alimentos](#) para identificar vacíos, errores o necesidades de capacitación antes del siguiente ciclo de medición.

Lista de verificación de éxito

- ☑ Todos los días de medición planeados han sido completados
- ☑ Los flujos de residuos permanecieron separados
- ☑ Los datos fueron registrados de forma consistente
- ☑ Observaciones documentadas
- ☑ Evidencia fotográfica recopilada y organizada
- ☑ Registro de datos de línea base completado



© ALLIE HINES / WWF-US



PASO 2. IDENTIFICAR PUNTOS CRÍTICOS Y OPORTUNIDADES

Objetivo: Analizar resultados, identificar puntos críticos prioritarios y acordar intervenciones para la fase de implementación.

Acciones

1. Consolidar y revisar todos los datos de medición y observación en la [Hoja de Registro General de Desperdicio de Alimentos](#)
2. Calcular los volúmenes totales de desperdicio de alimentos y comparar la generación de desperdicio entre distintas fuentes y puntos de venta.
3. Identificar puntos críticos, es decir, áreas donde el desperdicio de alimentos es consistentemente alto y donde las intervenciones probablemente generarán el mayor impacto.
4. Revisar fotografías y observaciones de campo junto con los datos de medición para entender mejor las causas operativas y validar los hallazgos. Agregar evidencia fotográfica a su presentación.
5. Convocar un taller de resultados con la dirección, los equipos de cocina, operaciones, sostenibilidad y *stewards*.
6. Presentar los hallazgos de la línea base de forma clara y visual. [Ver ejemplo de presentación](#). Durante la reunión:
 - Analizar las prácticas operativas, los comportamientos y las condiciones que pueden estar contribuyendo al desperdicio de alimentos.
 - Animar al personal a aportar contexto, validar los hallazgos y sugerir soluciones basadas en su experiencia diaria.
 - Priorizar un número manejable de oportunidades y resultados rápidos para implementar en los próximos días.
7. Acordar responsabilidades, recursos y plazos para cada acción.
8. Dejar aproximadamente **3 a 5 días** entre las fases de medición e implementación para permitir al hotel hacer los ajustes operativos necesarios, adquirir materiales y preparar o capacitar al personal.
9. Reunir a todo el Equipo de Implementación y prepararse para la Fase 3.

Lista de verificación de éxito

- ☒ Resultados de línea base analizados
- ☒ Puntos críticos identificados
- ☒ Causas raíz discutidas y validadas
- ☒ Acciones prioritarias seleccionadas
- ☒ Responsabilidades asignadas
- ☒ Plan de implementación acordado

RESULTADOS CLAVE DE LA FASE 2

Al final de la fase de medición, el hotel debe contar con:

1. Una línea base completa del desperdicio de alimentos
2. Desperdicio de alimentos cuantificado por origen y categoría
3. Un conjunto de observaciones y fotografías que documentan los hallazgos
4. Una lista de puntos críticos validados
5. Un conjunto priorizado de intervenciones rápidas y potentes
6. Un plan de implementación claro para la Fase 3

FASE 3: IMPLEMENTAR

El propósito de esta fase es probar intervenciones específicas en las áreas donde existen las mayores oportunidades de reducción del desperdicio de alimentos. Los hoteles deben enfocarse en un número manejable de acciones que puedan implementarse rápido, medirse fácilmente y ajustarse según los resultados. El objetivo es generar éxitos tempranos, crear impulso y demostrar que reducir el desperdicio de alimentos es alcanzable y benéfico.

PASO 1. ACTUAR DONDE EL IMPACTO ES MAYOR

Objetivo: Priorizar los puntos críticos e implementar un número reducido de acciones de alto impacto.

Acciones

1. Revisar el análisis de puntos críticos y las áreas prioritarias de intervención seleccionadas.
2. Consultar la Biblioteca de Soluciones para identificar intervenciones pertinentes al modelo operativo y al perfil de desperdicio de la propiedad. Priorizar acciones que sean prácticas, alcanzables y respaldadas por el equipo del hotel.
3. Desarrollar un plan de implementación sencillo, usando la plantilla de [Plan de Acción sobre Desperdicio de Alimentos](#), que incluya:
 - Acciones a implementar
 - Personas responsables
 - Recursos requeridos
 - Cronograma
 - Resultados esperados
4. Comunicar claramente los cambios planeados a todos los departamentos afectados. Comunicar y discutir durante los pre-turnos diarios de cocina para asegurar que los equipos de todos los turnos (mañana, tarde y noche) estén informados y tengan claros los cambios.
5. Brindar la capacitación u orientación adicional necesaria antes de iniciar la implementación.
6. Comenzar a implementar las intervenciones seleccionadas en las áreas operativas acordadas.
7. Apoyar al personal durante el proceso y animarlo a compartir retroalimentación, observaciones e ideas de mejora en todo momento. Dar seguimiento en los pre-turnos diarios para revisar y ajustar cuando sea necesario.

Lista de verificación de éxito

- ☒ Puntos críticos prioritarios seleccionados
- ☒ Plan de acción desarrollado
- ☒ Responsabilidades asignadas
- ☒ Personal informado y preparado
- ☒ Intervenciones implementadas



Fairmont Mayakoba Riviera Maya usó datos detallados de desperdicio y observaciones operativas para identificar las causas del desperdicio en tres áreas prioritarias. En el desayuno, mantener el buffet completo hasta el cierre dejaba comida expuesta conforme la demanda disminuía. En Banquetes, la producción superaba la demanda real de los huéspedes. El comedor del personal ofrecía oportunidades para mejorar la planeación y aprovechar de forma segura los excedentes adecuados de otras áreas del hotel.

El equipo introdujo contenedores de buffet más pequeños y ajustó las cantidades de exhibición y reposición. Banquetes mejoró sus estimados y la producción por lotes, y los excedentes adecuados se redirigieron al comedor del personal. El equipo del comedor también redujo la sobreproducción y cerró parte del buffet en periodos de menor demanda.

En todo el hotel, el desperdicio promedio de alimentos bajó de los 458 gramos por cubierto registrados durante el periodo de diagnóstico de enero a mayo de 2026, a 279 gramos por cubierto durante la fase de acción de junio a agosto. Una reducción de 39%. Banquetes redujo el desperdicio por cubierto en 68% y el comedor del personal en 52%.

Los resultados variaron entre los puntos de venta, lo que muestra por qué la medición continua es importante: una vez que las primeras reducciones se estabilizaron, la reducción del buffet promedió 6% durante la fase de acción.

La experiencia de Fairmont Mayakoba Riviera Maya muestra cómo entender las causas del desperdicio ayuda a los equipos a seleccionar cambios prácticos e identificar dónde se requiere más atención.

PASO 2. MONITOREAR RESULTADOS Y AJUSTAR ACCIONES

Objetivo: Evaluar la efectividad de las intervenciones e identificar oportunidades de mejora.

Acciones

1. Continuar midiendo el desperdicio de alimentos con la misma metodología establecida durante la fase de línea base.
2. Registrar las cantidades de desperdicio y las observaciones durante todo el periodo de implementación en la [Hoja de Registro General de Desperdicio de Alimentos](#).
3. Monitorear el cumplimiento de los nuevos procedimientos y cambios operativos. Verificar y apoyar al personal diariamente durante la implementación.
4. Comparar los resultados con la línea base para identificar mejoras y retos pendientes.
5. Tomar fotos de los cambios y ajustes implementados; documentar éxitos, lecciones aprendidas y resultados inesperados.
6. Recabar retroalimentación de chefs, *stewards*, equipos de servicio y gerentes sobre la viabilidad e impacto de cada intervención.
7. Ajustar las acciones que no estén produciendo los resultados deseados.
8. Identificar oportunidades adicionales que se vuelvan visibles conforme aumenten la participación y la conciencia del personal.
9. Reunir a todo el Equipo de Implementación y prepararse para la Fase 4.

Lista de verificación de éxito

- ☒ Mediciones de seguimiento completadas
- ☒ Resultados comparados con la línea base
- ☒ Retroalimentación del personal recopilada y registrada
- ☒ Acciones efectivas identificadas
- ☒ Ajustes realizados cuando fue necesario
- ☒ Evidencia fotográfica recopilada

RESULTADOS CLAVE DE LA FASE 3

Al final de la fase de implementación, el hotel debe contar con:

1. Un conjunto de intervenciones específicas de reducción de desperdicio de alimentos probadas
2. El impacto de esas acciones medido y documentado
3. Identificación de las prácticas que generan los mejores resultados
4. Mayor participación y confianza del personal
5. Evidencia suficiente para respaldar la adopción a largo plazo

FASE 4: SOSTENER

El propósito de esta fase es asegurar que las intervenciones exitosas se conviertan en parte del estándar operativo del hotel y no en actividades temporales de proyecto. El enfoque pasa de probar soluciones a incorporarlas en procesos, capacitación, sistemas de gestión y toma de decisiones diaria, para que las mejoras sigan generando valor con el tiempo. Esta fase puede durar hasta tres meses después de la implementación.

PASO 1. VALIDAR RESULTADOS Y CONSTRUIR EL CASO DE NEGOCIO

Objetivo: Confirmar qué intervenciones fueron exitosas y demostrar su valor operativo y financiero.

Acciones

1. Comparar los resultados de la implementación con las mediciones de línea base.
2. Identificar qué intervenciones lograron las mayores reducciones de desperdicio de alimentos.
3. Cuantificar las mejoras operativas, incluidas las reducciones en volúmenes de desperdicio y las mejoras en las prácticas de producción.
4. Reunirse con el Chef Principal, y con los equipos de Operaciones y Finanzas para estimar:
 - Ahorros en compras de alimentos
 - Costos evitados por reducción de desperdicio
 - Eficiencias laborales y operativas
 - Retorno de la inversión (ROI) de las acciones implementadas
5. Reunirse con los líderes de Operaciones para revisar los resultados de la implementación, la viabilidad operativa y las oportunidades para escalar las prácticas exitosas.
6. Documentar lecciones aprendidas, factores de éxito y retos de implementación.
7. Preparar y compartir un resumen de resultados con la dirección y el personal participante. Ver ejemplo de [presentación](#).
8. Acordar con la Dirección y el personal la frecuencia de las reuniones de seguimiento para revisar la implementación continua y la transición de responsabilidades del Equipo de Implementación al personal.



Lista de verificación de éxito

- ☒ Resultados de línea base e implementación comparados
- ☒ Ahorros y ROI estimados
- ☒ Intervenciones exitosas identificadas
- ☒ Operaciones y Finanzas alineados con los resultados
- ☒ Resultados comunicados internamente a todo el personal

PASO 2. INTEGRAR LAS PRÁCTICAS EXITOSAS A LA OPERACIÓN DIARIA

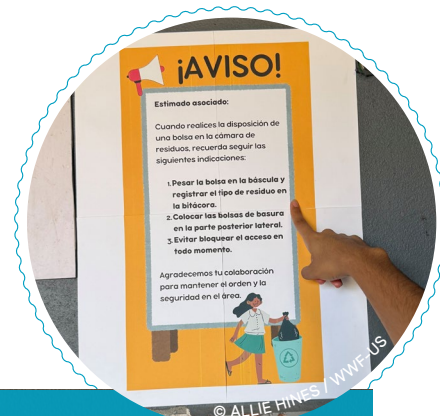
Objetivo: Asegurar que las intervenciones efectivas se conviertan en parte del estándar operativo de trabajo del hotel.

Acciones

1. Revisar todas las intervenciones exitosas y determinar cuáles deben convertirse en prácticas permanentes.
2. Apoyar la integración de las prácticas de reducción de desperdicio de alimentos en los Procedimientos Operativos Estándar (SOP), manuales operativos e instrucciones de trabajo para estandarizar los nuevos procesos.
3. Apoyar al hotel en la actualización de las descripciones de puesto y las responsabilidades departamentales, cuando sea pertinente.
4. Integrar la concientización y las prácticas de medición del desperdicio de alimentos en los programas de inducción y capacitación del personal.
5. Asegurar que supervisores y jefes de departamento sean responsables de mantener las prácticas acordadas.
6. Seguir reforzando los comportamientos mediante reuniones de personal, programas de reconocimiento y comunicación continua.

Lista de verificación de éxito

- ☒ Estándares Operativos (SOP) actualizados
- ☒ Roles y responsabilidades definidos
- ☒ Materiales de capacitación e inducción actualizados
- ☒ Mecanismos de responsabilidad establecidos
- ☒ Personal informado sobre los nuevos procedimientos



Solaz, a Luxury Collection Resort, logró una reducción de 35% en el desperdicio de alimentos mediante las intervenciones identificadas, y la propiedad y su Equipo de Implementación siguen demostrando un compromiso de largo plazo al integrar la medición, la responsabilidad y la mejora continua en la operación cotidiana.

Para agilizar la recopilación y el análisis de datos, Solaz desarrolló su propio sistema digital Bitácora y lo integró a sus procesos internos de gestión. Esto permite capturar, revisar y actuar sobre los datos de desperdicio de forma más eficiente, convirtiendo la medición en una parte rutinaria de la operación y no en una actividad aislada.

Para asegurar que el programa sea sostenible en el tiempo, Solaz también institucionalizó la reducción de desperdicio de alimentos

mediante la capacitación del personal y procedimientos estandarizados. Los módulos de capacitación sobre desperdicio de alimentos ahora se incluyen en la inducción y en la capacitación estándar del personal, mientras que SOP específicos describen cómo se mide el desperdicio, cómo deben usarse los datos para la toma de decisiones y cómo se reconoce a los colaboradores que contribuyen a las reducciones.

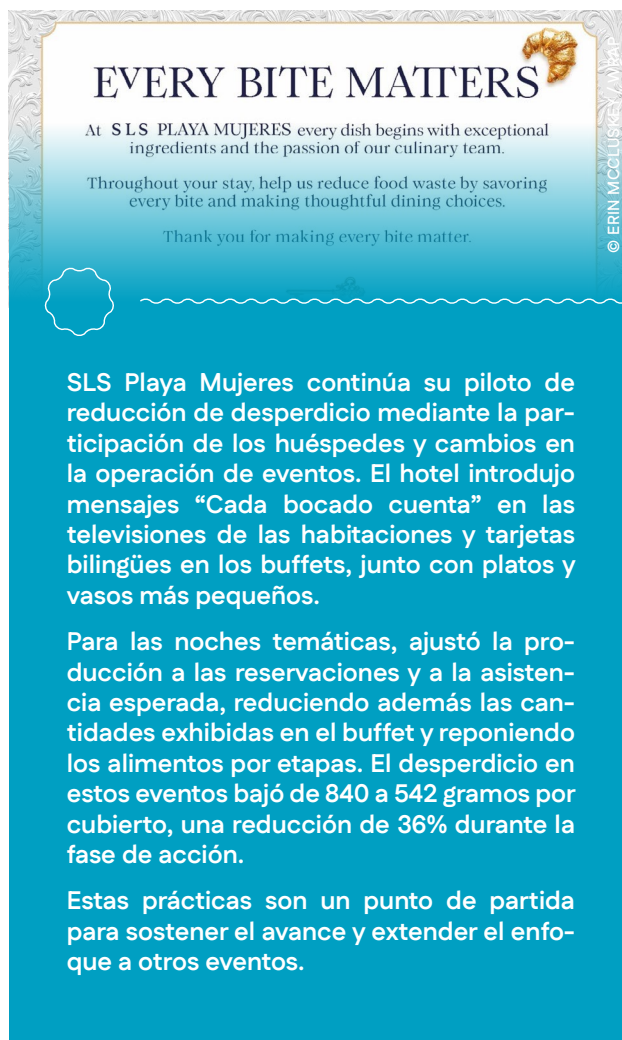
Las revisiones periódicas de resultados con los equipos de cocina, respaldadas por visualización de datos y seguimiento del desempeño, ayudan a identificar oportunidades de mejora continua. El hotel también comenzó a integrar el desempeño en desperdicio de alimentos a las revisiones de costo de alimentos, mediante la colaboración continua entre finanzas y cocina.

PASO 3. MONITOREAR, MEJORAR Y ESCALAR

Objetivo: Mantener el impulso y mejorar continuamente el desempeño con el tiempo.

Acciones

1. Establecer un calendario para mediciones periódicas de desperdicio de alimentos y revisiones de desempeño.
2. Seguir monitoreando indicadores clave, como:
 - Desperdicio total de alimentos
 - Desperdicio de alimentos por cubierto
 - Desperdicio de alimentos por origen
 - Ahorros financieros estimados
3. Realizar reuniones de revisión periódicas con los equipos de Operaciones, Cocina, Sostenibilidad y Finanzas.
4. Identificar nuevos puntos críticos y oportunidades conforme cambien las condiciones.
5. Expandir las prácticas exitosas a otros restaurantes, cocinas, departamentos o propiedades.
6. Extender las prácticas efectivas de planeación de producción y reposición a banquetes y eventos ocasionales. Usar la asistencia confirmada y las opciones de menú para planear las cantidades y revisar el desperdicio después de cada evento para afinar los pronósticos futuros.
7. Compartir resultados, historias de éxito y lecciones aprendidas con el personal y la dirección.
8. Reconocer e incentivar a los equipos y personas que contribuyan a mejoras sostenidas.
9. Reforzar los cambios operativos con mensajes claros para los huéspedes y decisiones prácticas de servicio, como platos más pequeños y la opción de volver por más. Invitar la retroalimentación de los huéspedes y seguir midiendo el desperdicio para evaluar el avance.
10. Establecer una ruta de donación de alimentos para los excedentes, conectándose con el [programa Al Rescate de BAMX](#). Acordar qué alimentos pueden aceptarse y establecer procedimientos de almacenamiento, recolección y trazabilidad, con responsabilidades claras para el personal del hotel.
11. Cuando sea pertinente, compartir resultados con grupos hoteleros, asociaciones, socios del destino y otros actores para apoyar el aprendizaje y la replicación más amplios.



EVERY BITE MATTERS

At SLS PLAYA MUJERES every dish begins with exceptional ingredients and the passion of our culinary team.

Throughout your stay, help us reduce food waste by savoring every bite and making thoughtful dining choices.

Thank you for making every bite matter.

SLS Playa Mujeres continúa su piloto de reducción de desperdicio mediante la participación de los huéspedes y cambios en la operación de eventos. El hotel introdujo mensajes “Cada bocado cuenta” en las televisiones de las habitaciones y tarjetas bilingües en los buffets, junto con platos y vasos más pequeños.

Para las noches temáticas, ajustó la producción a las reservaciones y a la asistencia esperada, reduciendo además las cantidades exhibidas en el buffet y reponiendo los alimentos por etapas. El desperdicio en estos eventos bajó de 840 a 542 gramos por cubierto, una reducción de 36% durante la fase de acción.

Estas prácticas son un punto de partida para sostener el avance y extender el enfoque a otros eventos.

Lista de verificación de éxito

- ✓ Plan de monitoreo continuo establecido
- ✓ Revisiones periódicas de desempeño programadas
- ✓ Nuevas oportunidades identificadas
- ✓ Prácticas exitosas escaladas
- ✓ Compromiso de la dirección a largo plazo mantenido

RESULTADOS CLAVE DE LA FASE 4

Al final de la fase de institucionalización, el hotel debe contar con:

1. Reducciones documentadas en el desperdicio de alimentos
2. Ahorros financieros estimados y ROI
3. Compromiso de la dirección a largo plazo
4. Estándares Operativos (SOP) y programas de capacitación actualizados
5. Sistemas de monitoreo y reporte continuos
6. Una cultura de mejora continua en la reducción del desperdicio de alimentos

El objetivo final es que la reducción del desperdicio de alimentos forme parte de la forma en que el hotel opera cada día, generando beneficios duraderos para las personas, el negocio y el planeta.



Maroma Riviera Maya involucró a los colaboradores en su trabajo de reducción de desperdicio mediante la actividad “Día sin bote” en el comedor del personal. Durante ese día no se colocó bote para el desperdicio del plato, lo que hizo más visible qué quedaba en cada plato. También se invitó a los colaboradores a proponer formas de reducir el desperdicio en sus propias áreas, conectando la actividad del comedor con oportunidades en todo el hotel.

Un display “Impactómetro” mostró una meta visible y un espacio para compartir los resultados semanales de desperdicio.

Biblioteca de soluciones

Basadas en la experiencia de implementación y en el conocimiento de profesionales del sector, las intervenciones presentadas a continuación ilustran los tipos de acciones que los hoteles pueden implementar una vez identificados los puntos críticos de desperdicio de alimentos.

Esta lista no es exhaustiva, y no todas las soluciones pueden aplicarse en todas las propiedades, ya que cada hotel y cada contexto son distintos. Las acciones más efectivas dependerán del modelo operativo de cada hotel, de su oferta de alimentos y bebidas, de su perfil de huéspedes y de los resultados de medición.

El propósito de esta Biblioteca de Soluciones es ofrecer un punto de partida y ayudar a los hoteles a conectar los puntos críticos comunes con intervenciones prácticas.

Para más ejemplos, herramientas y casos de estudio, visite [Hotel Kitchen](#) y la nueva [página web de Food Waste Decelerator AI](#).

ÁREA FUNCIONAL	RESORTS TODO INCLUIDO	HOTELES URBANOS / DE NEGOCIOS	HOTELES BOUTIQUE	COMEDOR DEL PERSONAL	EVENTOS Y BANQUETES
Compras e inventario	Pronosticar compras según ocupación y estacionalidad; reducir el sobrepedido de artículos de buffet de alto volumen	Alinear las compras con los ciclos de ocupación y la demanda semanal	Comprar cantidades más pequeñas con mayor frecuencia; mantener niveles de inventario flexibles	Ajustar la producción de comidas a los horarios y la asistencia del personal	Pronosticar la asistencia con precisión y ajustar las compras en consecuencia
Gestión de inventario	Mejorar la visibilidad del stock entre restaurantes y cocinas; reforzar las prácticas PEPS (FIFO)	Monitorear productos de lenta rotación y fechas de caducidad	Controles de inventario estrictos y revisiones frecuentes de stock	Dar seguimiento a los patrones de consumo para evitar la sobreproducción	Usar pronósticos de eventos para gestionar los requerimientos de inventario
Cocina y producción	Cocción por lotes; preparar alimentos en cantidades pequeñas durante todo el servicio; estandarizar recetas y rendimientos	Ajustar la producción a la demanda por periodo de comida; reducir el excedente al final del servicio	Cocinar al momento cuando sea posible; simplificar menús y maximizar el uso de ingredientes	Alinear los volúmenes de producción con el consumo real de comida del personal	Escalar la producción según la asistencia confirmada y no según proyecciones
Aprovechamiento de ingredientes	Reutilizar excedentes comestibles de forma segura, cuando esté permitido	Aprovechar ingredientes en distintos menús y restaurantes	Maximizar el uso de ingredientes de temporada y perecederos	Incorporar ingredientes excedentes en las comidas del personal, cuando sea apropiado	Desarrollar menús que permitan un uso flexible de ingredientes

Diseño de buffet	Usar charolas y recipientes de servicio más pequeños; reducir las cantidades exhibidas; reponer con mayor frecuencia	Optimizar los buffets de desayuno con exhibiciones más pequeñas y reducciones en el servicio tardío	Considerar reemplazar los buffets por opciones a la carta o preparadas al momento	Usar contenedores de servicio más pequeños en periodos de baja demanda	Aplicar controles de buffet para servicios de conferencias y banquetes
Prácticas de servicio	Introducir estaciones atendidas por personal; reducir el tamaño de los utensilios de servicio; usar estaciones de cocina en vivo	Guía de porciones para áreas de autoservicio	Servicio personalizado y porciones flexibles	Servir las comidas en lugar de autoservicio total cuando sea viable; permitir segundas porciones	Servicio controlado para artículos de menú de alto costo
Participación del huésped	Animar a los huéspedes a volver por porciones adicionales; usar mensajes positivos sobre consumo responsable	Promover porciones flexibles y opciones preparadas al momento	Usar interacciones personalizadas para ajustar las porciones a las preferencias del huésped	Campañas de concientización interna y actividades de participación del personal	Comunicar con anticipación la asistencia esperada y las selecciones de menú
Comedor del personal	Monitorear el desperdicio del comedor del personal por separado del de los huéspedes	Revisar la popularidad del menú y la retroalimentación del personal	Adaptar porciones y menús según las preferencias del personal	Platos más pequeños; servidores designados; monitoreo separado de la producción y del desperdicio en el plato	Planeación de comidas del personal vinculada al calendario de eventos
Eventos y banquetes	Mejorar la comunicación entre operaciones y áreas de ventas	Fortalecer los procesos de confirmación de RSVP y asistencia	Desarrollar menús flexibles que puedan escalar fácilmente		Realizar revisiones de desperdicio posteriores a los eventos; revisar los márgenes de producción; comparar la asistencia pronosticada contra la real
Redistribución	Donar excedentes seguros a través de canales aprobados	Programas de comidas para el personal y alianzas de recuperación de alimentos	Oportunidades de redistribución en la comunidad	Programas de comida para llevar al personal, cuando esté permitido	Donación de alimentos seguros y no utilizados después de eventos
Desvío y valorización	Compostaje, biodigestores, valorización de residuos orgánicos	Programas de compostaje y recuperación de orgánicos	Alianzas locales de compostaje	Programas de desvío de orgánicos	Desvío de desperdicio inevitable una vez agotadas las opciones de prevención y redistribución



COVER PHOTO © ALLIE HINES / WWF-US

© 2026.

© 1986 PANDA SYMBOL WWF – WORLD WIDE FUND FOR NATURE (FORMERLY WORLD WILDLIFE FUND) ® “WWF” IS A WWF REGISTERED TRADEMARK. WWF, RUE MAUVERNEY 28, 1196 GLAND, SWITZERLAND. TEL +41 22 364 9111. FAX +41 22 364 0332. FOR CONTACT DETAILS AND FURTHER INFORMATION, PLEASE VISIT OUR INTERNATIONAL WEBSITE AT WWW.PANDA.ORG