



Los líderes del turismo se unen en el Día Internacional de Cero Desechos para presentar su “receta del cambio” global

Madrid/Nairobi, 30 de marzo de 2026 - “La receta del cambio” es la nueva y rompedora iniciativa presentada hoy por el **Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA) y ONU Turismo** con el fin de abordar un importante reto para la sostenibilidad mundial: el desperdicio de alimentos.

El valor de la iniciativa es inmediato y tangible, y se está convirtiendo en realidad a medida que la adoptan los **principales actores mundiales del sector turístico. En conjunto, estas empresas atienden a más de 600 millones de clientes al año** y generan unos ingresos anuales superiores a los 56.500 millones de dólares, por lo que se trata de una gran movilización del sector con miras a prevenir el desperdicio de alimentos, influir en el comportamiento de los consumidores y acelerar la transición hacia sistemas alimentarios más sostenibles.

Con motivo del Día Internacional de Cero Desechos, se organizó una mesa redonda mundial destinada a acelerar la reducción del desperdicio de alimentos en todo el sector turístico. Además de reconocer los retos medioambientales, el evento también puso de relieve que la reducción del desperdicio de alimentos puede contribuir a reducir los costes del sector, reforzar la resiliencia frente a las perturbaciones en el suministro y contribuir a una mayor seguridad alimentaria.

A través de “La receta del cambio”, las partes interesadas medirán el desperdicio de alimentos en sus operaciones y pondrán en práctica soluciones operativas y comportamentales en apoyo del Objetivo de Desarrollo Sostenible 12.3, consistente en reducir a la mitad el desperdicio de alimentos para 2030.

Al referirse a la importancia de esta iniciativa, Shaikha Al Nuwais, secretaria general de ONU Turismo, declaró: «Hay 2.300 millones de personas que sufren inseguridad alimentaria cada día. Dado que un tercio de la población mundial carece de este derecho humano básico y que el desperdicio de alimentos contribuye hasta en un 10 % a las emisiones globales de gases de efecto invernadero, es necesario tomar medidas decisivas. Ese es precisamente el propósito de “La receta del cambio”: que el sector turístico preste un apoyo directo a aquellas soluciones que fomenten el consumo sostenible.

Sheila Aggarwal-Khan, directora de la División de Industria y Economía del PNUMA, reiteró la necesidad de generar un impacto directo sobre el terreno y afirmó: «Las empresas turísticas se encuentran en una posición privilegiada para rediseñar los menús, fomentar cambios de comportamiento duraderos y lograr reducciones cuantificables en el desperdicio de alimentos.



Estamos haciendo un llamamiento para que sean más las empresas del sector turístico que se conviertan en socios activos de “La receta del cambio” y ayuden a acelerar los avances hacia la reducción a la mitad del desperdicio alimentario mundial.

Empresas líderes se comprometen a actuar

La iniciativa ha contado con la participación de importantes actores del sector turístico, que se han unido al PNUMA y a ONU Turismo para generar un impacto sobre el terreno, entre ellos: **Accor, Constance Hotels & Resorts, Club Med, easyJet holidays, Grupo Posadas, Hilton, Iberostar Hotels & Resorts, Minor Hotels, Meliá Hotels International, Radisson Hotel Group, Six Senses, TUI Group, Lightblue Consulting and Winnow.**

El interés de estos líderes del sector turístico refleja el compromiso constante del sector privado con la sostenibilidad. Esta iniciativa se basa en éxitos como la campaña «Ramadán Verde», liderada por Hilton en colaboración con Winnow, gracias a la cual los hoteles participantes redujeron el desperdicio de alimentos en más de un 60 % en las primeras fases piloto (2023), con reducciones adicionales de entre el 20 % y el 30 % en ediciones posteriores, con la expansión de la iniciativa de 3 a 64 hoteles en 2026.

Para acelerar aún más la transformación del sector, ONU Turismo y el PNUMA animan a las empresas de todo el sector turístico a sumarse a la iniciativa y contribuir a reducir a la mitad el desperdicio de alimentos.

Enlaces de interés

[Recipe of Change: Mobilising Tourism to Halve Food Waste by 2030](#)