

Opinión

Sostenibilidad en el sector gastronómico y turístico

Por

Cristian Becker

Fundador de Casa Bosque



En un escenario donde el cambio climático, la escasez de recursos y la creciente conciencia de las personas están transformando la forma en que consumimos, la sostenibilidad en el sector gastronómico y turístico dejó de ser una tendencia para convertirse en una necesidad. Sin embargo, aún existe la percepción de que implementarla es complejo o costoso. Desde nuestra experiencia podemos afirmar que no solo es posible, sino también una decisión estratégica clave para el futuro.

Nacimos con la sostenibilidad en su esencia. No como un elemento accesorio, sino como el punto de partida. Nuestra construcción es un reflejo de ello: utilizamos madera, adobe y más de 8.500 neumáticos reciclados, demostrando que es viable levantar un espacio acogedor, atractivo, innovador y funcional en armonía con el entorno natural.

Este compromiso puede extenderse a la operación diaria a través de distintas acciones concretas. Por ejemplo, la gestión de residuos orgánicos mediante alianzas con emprendimientos locales permite transformarlos en compost, cerrando así el ciclo de vida de los alimentos y generando un impacto positivo en la comunidad. Asimismo, la implementación de plantas de tratamiento de aguas es una alternativa efectiva para reducir el impacto en los recursos naturales y devolver agua en condiciones adecuadas al entorno.

“Creemos que la sostenibilidad implica repensar el modelo de negocio”.

En la misma línea, es posible avanzar en la eliminación de plásticos de un solo uso, reemplazándolos por alternativas más responsables, como bolsas y envases compostables, como los elaborados a partir de caña de azúcar, junto con la incorporación de energías renovables como la solar. Este tipo de medidas no solo contribuyen a disminuir la huella de carbono, sino que también permiten avanzar hacia modelos operacionales más eficientes y alineados con las nuevas expectativas de los consumidores.

Hoy es posible avanzar con acciones concretas y replicables en la industria: desde utilizar vasos hechos de botellas recicladas, operar con energía solar, incluso cubriendo el 100% del consumo en horario diurno, y eliminar plásticos mediante el uso de bolsas compostables, hasta incorporar iluminación LED, pinturas en base a tierra o agua y equipos de climatización eficientes. Son decisiones que demuestran que la sostenibilidad no solo es alcanzable, sino también práctica y aplicable en el día a día.

Creemos que la sostenibilidad implica repensar el modelo de negocio. En un contexto donde los recursos son limitados y las exigencias son cada vez mayores, integrar la sostenibilidad permite optimizar procesos, hacer un uso más eficiente de los recursos y, a largo plazo, reducir costos. Además, genera un valor diferenciador en una industria altamente competitiva.

Hoy, los visitantes no solo buscan buena gastronomía o un entorno atractivo. Buscan experiencias con sentido, lugares coherentes con el cuidado del medio ambiente y proyectos que aporten positivamente a su entorno. En ese sentido, la sostenibilidad no es una carga, sino una oportunidad para conectar de manera más genuina con las personas.

Más que una opción, la sostenibilidad se ha convertido en un llamado urgente para el sector. La pregunta ya no es si se puede, sino quiénes están dispuestos a liderar este cambio. Porque aquellos que integren este enfoque en el corazón de su operación no solo asegurarán su permanencia en el tiempo, sino que también marcarán la diferencia, siendo parte de una nueva generación de proyectos que entienden que crecer y cuidar el entorno deben ir de la mano. ●