

2.1.Os grandes desafíos do século XXI

1. Introducción

Vivimos nun momento histórico no que a humanidade se enfrenta a retos ambientais e sociais sen precedentes. O modelo económico e produtivo dos últimos dous séculos xerou riqueza e avances tecnolóxicos, pero tamén unha profunda crise ecolóxica. O quecemento global, a contaminación, o esgotamento de recursos e a desigualdade social son síntomas dun sistema que precisa transformarse.

A **Axenda 2030** e os **Obxectivos de Desenvolvemento Sostible (ODS)** marcan un camiño común para facer fronte a estes desafíos, tanto a nivel mundial como local.

O sector da **hostalaría e restauración** é parte activa deste proceso: pola súa pegada ambiental (consumo de auga, enerxía, residuos) e pola súa capacidade de influencia na sociedade a través dos hábitos alimentarios e de consumo.

2. Os grandes retos ambientais e sociais

Os principais desafíos ambientais e sociais que afectan á sociedade actual poden agruparse en varios grandes bloques interconectados:

a) Cambio climático

É o principal reto global. Provocado pola acumulación de gases de efecto invernadoiro (CO₂, metano, óxidos de nitróxeno), o cambio climático está a causar:



- O aumento da temperatura media do planeta.
- Fenómenos meteorolóxicos extremos: secas, incendios, inundacións.
- Perda de solos fértiles e menor rendemento agrícola.
- Desprazamentos masivos de poboación (“refuxiados climáticos”).

Na restauración, o cambio climático tradúcese en **escaseza de certos produtos, encarecemento de materias primas e variacións na oferta turística.**

Sabías que...

A temperatura media global xa superou en máis dun grao o nivel previo á Revolución Industrial, e a comunidade científica alerta de que superar os 1,5 °C pode provocar danos irreversibles nos ecosistemas.

b) Superpoboación e urbanización acelerada

A poboación mundial supera os **8.000 millóns de persoas** e segue medrando, sobre todo en áreas urbanas. Isto implica unha demanda cada vez maior de alimentos, enerxía e auga. A urbanización sen planificación provoca contaminación, residuos e presión sobre os recursos naturais.

Para o sector hostaleiro, isto supón:

- Aumento da demanda de servizos en zonas urbanas.
- Necesidade de **optimizar o espazo e os recursos.**
- Maior responsabilidade na **xestión de residuos e eficiencia enerxética.**

Sabías que...

En 2050, máis do 70 % da poboación mundial vivirá en cidades, moitas delas con problemas graves de contaminación e acceso á auga.

c) Consumo insostible de recursos naturais

O modelo económico actual baséase no principio de “extraer, producir, usar e tirar”. Este sistema xera un consumo masivo de materias primas e enerxía, superando a capacidade do planeta para rexenerarse.

Os sectores produtivos —incluído o alimentario— deben transitar cara a unha **economía circular**, baseada en:

- Reducir o consumo de recursos.
- Reutilizar e reciclar materiais.
- Valorizar residuos e subprodutos.

Sabías que...

Cada persoa en Europa consome de media máis de 14 toneladas de materias primas ao ano, das cales máis da metade acaban convertidas en residuos.

d) Esgotamento e contaminación da auga

A auga doce é un recurso limitado e desigual. A súa escaseza afecta á agricultura, á industria e tamén á restauración.

A contaminación por pesticidas, fertilizantes e vertidos industriais agrava o problema.

Na restauración é fundamental:

- Instalar dispositivos de aforro (reductores, aireadores).
- Optimizar lavalouzas e cociñas.
- Evitar produtos químicos agresivos.

e) Contaminación e residuos

O aire, a terra e os océanos están cada vez máis contaminados.

A restauración xera residuos orgánicos, envases, aceites e produtos químicos.

Aplicar unha **xestión sostible dos residuos** é esencial: separación, compostaxe e redución do desperdicio alimentario.

Sabías que...

O desperdicio alimentario é responsable de entre o 8 % e o 10 % das
emisións globais de CO₂.

f) Desigualdade social e laboral

Os retos ambientais non poden separarse dos sociais. As crises ecolóxicas afectan máis ás persoas con menos recursos.

A sostibilidade require tamén **xustiza social**: condicións laborais dignas, igualdade de xénero e acceso universal a recursos básicos.

3. A resposta internacional: Axenda 2030 e ODS.

A **Axenda 2030 para o Desenvolvemento Sostible** foi aprobada pola ONU no 2015 e propón 17 obxectivos para lograr un mundo máis xusto, equitativo e sostible. Entre eles, destacan varios directamente relacionados coa restauración:

ODS	Nome	Relevancia para o sector
ODS 6	Auga limpa e saneamento	Aforro e uso eficiente da auga.
ODS 7	Enerxía asequible e non contaminante	Uso de enerxías renovables e eficiencia.

ODS	Nome	Relevancia para o sector
ODS 12	Produción e consumo re-sponsables	Redución de residuos e desperdicio.
ODS 13	Acción polo clima	Planificación ambiental e redución da pegada de carbono.
ODS 14 e 15	Vida submarina e terrestre	Apoio á biodiversidade e produtos sostibles.

4. Do global ao local: como afectan estes retos á restauración

A nivel local, estes problemas tradúcense en:

- Subida do prezo dos alimentos (especialmente carne, peixe e froita).
- Menor dispoñibilidade de produtos frescos.
- Maior demanda de certificacións ambientais nos establecementos.
- Necesidade de **formación do persoal en sostibilidade**.

Cada empresa pode contribuír a paliar estes efectos aplicando **boas prácticas ambientais**, formando ao persoal e implicando á clientela.

5. Conclusión

Os grandes retos do século XXI non son problemas alleos: afectan directamente á forma en que traballamos, producimos e consumimos.

A restauración sostible non é unha moda, senón unha resposta responsable e necesaria ante unha realidade que require acción inmediata.

Sabías que...

Segundo a ONU, se reducimos o desperdicio de alimentos nun 25 %, poderíamos alimentar a toda a poboación que pasa fame no planeta.
