

Los viajeros ya pueden disfrutar del “viaje por mar más bello del mundo” en barcos más silenciosos y respetuosos con la naturaleza.

FOTOS: HURTIGRUTEN



Hurtigruten: un compromiso por el Ártico sin huella

La compañía trabaja junto al instituto científico SINTEF en soluciones de eficiencia energética y potencia eléctrica que permitan alcanzar las cero emisiones en 2030

María Redondo

Con el mismo espíritu pionero con el que nació la compañía en 1893, Hurtigruten avanza hacia el futuro con distintos proyectos encaminados hacia las cero emisiones en 2030 en sus barcos de última generación. Es la iniciativa de sostenibilidad más ambiciosa en sus 132 años de historia navegando por la costa de Noruega. Para alcanzar el objetivo “SEA ZERO” se ha asociado con el instituto científico SINTEF para explorar soluciones en eficiencia energética y energía eléctrica. En la actualidad, han invertido alrededor de 100 millones de euros en mejoras ambientales para la flota existente, incluida la transformación de tres barcos para usar energía eléctrica híbrida, que significa que los viajeros pueden disfrutar del “viaje por mar más bello del mundo” en barcos más silenciosos y respetuosos con la naturaleza.

A lo largo de 2025, estos cambios habrán reducido las emisiones de CO2 en un 25% y las de NOx en un 80%.

Sea Zero irá más allá y para 2030 verá la luz el primero de los buques totalmente libre de emisiones cuando esté en funcionamiento. No solo por unas horas, sino siempre.

“Zero food waste”

Otro de los aspectos más destacados del compromiso de Hurtigruten con la sostenibilidad es su programa de “Zero Food Waste”. Este enfoque se centra en la reducción del desperdicio de alimentos a bordo de sus embarcaciones cumpliendo la máxima de las 3R: reduce, reutiliza y recicla que promueve el concepto de Norway’s coastal kitchen a bordo.

Los platos que se disfrutaban a bordo están elaborados con ingredientes cultivados, cosechados,



La naviera crea compost con la comida sobrante, apoyando a 50 granjas locales

recolectados y pescados en Noruega. A través de la planificación meticulosa de menús, evitando el exceso de sobras y la reutilización de ingredientes, Hurtigruten ha logrado reducir significativamente el desperdicio, convirtiendo los restos de comida en compost que nutre a granjas locales

en Noruega, reciclando los alimentos para con todo ello cultivar nuevas verduras que se incorporarán los menús. Esta práctica no solo cierra el ciclo de los alimentos, sino que también apoya a la economía local.

En la actualidad, Hurtigruten apoya a 50 granjas, panaderías y productores locales de toda Noruega. En los restaurantes a bordo, se disfruta del bacalao de Vesterålen, los galardonados quesos de Lofoten y la cerveza artesanal de calidad de Bergen, entre otras muchas delicias.

Además, la compañía organiza actividades que fomentan la conciencia ambiental, como excursiones de avistamiento de fauna y programas de limpieza de costas.

En un momento en que los viajeros buscan experiencias que no solo sean memorables, sino también responsables, Hurtigruten está comprometida con la preservación del medio ambiente buscando, además, inspirar a otros en el sector a adoptar prácticas similares. A medida que el mundo se enfrenta a desafíos ambientales sin precedentes, la visión de Hurtigruten es un faro de esperanza, demostrando que el turismo y la sostenibilidad pueden coexistir y con la promesa de que la belleza natural de Noruega será preservada para las generaciones venideras.