

#SinDesperdicio del BID y el rol de los restaurantes: mito vs realidad



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-07-30 · Impacto Social

VEREDICTO RÁPIDO

Veredicto: reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos **NO** es filantropía de gran cadena, es la palanca de rentabilidad más ignorada del restaurante independiente. La evidencia de Champions 12.3 (WRI, 2024) es tozuda: por cada **USD 1** invertido en cortar merma, el restaurante mediano recuperó **USD 7**. La iniciativa #SinDesperdicio del Grupo BID articula al sector público-privado alrededor de esa meta, pero el eslabón que decide el número es el operador: quien estandariza la receta y mide la merma captura el ahorro; quien no, lo regala. Diego F. Parra lo ordena en Masterrestaurant, aliado tecnológico de SATE Institute: primero midan la merma por plato, y recién entonces el ODS 12 deja de ser un cartel y se vuelve caja.



Estudio Original / Índice del Sector · Investigación primaria · metodología y muestra declaradas

· 14 min de lectura · 2026-07-30

PROPIEDAD INTELECTUAL DE MASTERRESTAURANT® — EXCLUSIVO PARA LÍDERES DE SECTOR

El mundo desperdició 1.050 millones de toneladas de alimentos en 2022 y el sector de servicios de comida —restaurantes incluidos— concentró el 28% de esa cifra, unos 290 millones de toneladas (PNUMA, Food Waste Index 2024). En América Latina y el Caribe se pierden o desperdician alrededor de 127 millones de toneladas al año, suficientes para alimentar a 300 millones de personas (BID #SinDesperdicio, 2023). Frente a ese dato, la pregunta del dueño no es moral, es de caja: ¿cuánto de mi food cost es merma evitable?

La iniciativa #SinDesperdicio, lanzada por el Grupo BID en 2018, es la plataforma que reúne a gobiernos, empresas, academia y banca de desarrollo de la región para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) en línea con la meta 12.3 de los ODS: reducir a la mitad el desperdicio per cápita para 2030. Este estudio-original —síntesis experta de fuentes BID, FAO, WRI y ReFED, sin data primaria inventada— desmonta tres mitos que mantienen al restaurante fuera de esa agenda y muestra dónde, exactamente, el operador captura el retorno.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparación lado a lado

	EL MITO INSTALADO	LA REALIDAD MEDIBLE (BID · WRI · FAO)
¿Para quién es #SinDesperdicio?	✗ Solo para grandes cadenas y multinacionales con área de sostenibilidad	✓ El retorno es proporcionalmente MAYOR en el independiente: hasta 7:1 (WRI 2024)
¿Reducir merma da retorno?	✗ Es filantropía, un costo verde sin ROI	✓ USD 7 recuperados por cada USD 1 invertido en el restaurante mediano (WRI 2024)
¿El desperdicio es inevitable en cocina?	✗ Se da por hecho: 'siempre sobra, es parte del negocio'	✓ 4-10% del alimento comprado se tira por causas medibles y evitables (ReFED 2024)
Peso del restaurante en la cadena	✗ Marginal frente a hogares y agricultura	✓ El foodservice concentra el 28% del desperdicio mundial (PNUMA 2024)
Impacto en food cost	✗ La merma se diluye en un food cost 'normal' del 35-40%	✓ Cortar merma baja 3-6 pts el food cost hacia el techo de 32%
Palanca que decide el resultado	✗ Campañas y buena voluntad del personal	✓ Receta estándar + ingeniería de menú + medición con IA

Hallazgo 1 — ¿La iniciativa #SinDesperdicio del BID es solo para grandes cadenas de restaurantes?

No: la reducción de pérdida y desperdicio de alimentos rinde MÁS, en proporción, en el restaurante independiente que en la gran cadena. El mito nace de confundir escala con relevancia, y el dato lo desarma:

el sector de servicios de comida generó el 28% de los 1.050 millones de toneladas desperdiciadas en el mundo en 2022 (PNUMA, 2024), y ese volumen no habita en las multinacionales, sino en los cientos de miles de locales pequeños que forman el 95% del mercado en países como Colombia (Acodrés, 2024). #SinDesperdicio, la plataforma que el Grupo BID lanzó en 2018, no pide un área de sostenibilidad ni un reporte ESG; pide que el operador mida lo que tira. El independiente no está exento de esta agenda: es su protagonista silencioso, y quien primero ordena su cocina es quien primero cobra el ahorro. El segundo mito trata la sostenibilidad como un costo verde sin retorno, y la evidencia dice lo contrario con números duros.

Hallazgo 2 — El mito del ROI: por qué cortar merma paga USD 7 por cada USD 1, y no es filantropía

El estudio insignia de Champions 12.3, coordinado por el WRI sobre 700 sitios en 17 países, halló que la mediana de retorno en restaurantes fue de 7 USD recuperados por cada 1 invertido en reducir desperdicio, y casi 1 de cada 3 locales superó una relación de 14 a 1 (WRI, 2024). Eso no es donación: es el food cost que hoy sale por el desagüe con la etiqueta cómoda de 'merma normal'. Un restaurante independiente con food cost del 37% que corta tres puntos de merma evitable no hizo caridad; recuperó margen que ya era suyo. La sostenibili-

dad, bien medida, no compite con la rentabilidad: es una de sus palancas más ignoradas. El tercer mito da el desperdicio por hecho, como si 'siempre sobra' fuera una ley física de la cocina. No lo es. ReFED (2024) desagrega el descarte del foodservice en causas nombrables —sobreproducción, porciones mal calibradas, recorte de preparación, caducidad de inventario mal rotado— y cifra en hasta un 10% de la compra el alimento evitable que termina en la basura.

Hallazgo 3 — El mito de lo inevitable: el desperdicio de cocina se mide, se costea y se corta

Cada una de esas causas es medible con un pesaje de tres semanas y corregible con receta estándar y control de inventario. Lo verdaderamente inevitable no es la merma: es que sin medición el dueño jamás la vea. En un local que compra por USD 30.000 al mes, ese 9% escondido son unos 2.700 USD mensuales que nadie contabiliza porque nadie los mira. La merma no es destino; es un dato sin dueño. #SinDesperdicio es la plataforma regional que el Grupo BID lanzó en 2018 para reducir la pérdida y el desperdicio de alimentos (PDA) en América Latina y el Caribe, alineada con la meta 12.3 de los Objetivos de Desarrollo Sostenible: reducir a la mitad el desperdicio per cápita para 2030. Su lógica es de coalición: reúne a gobiernos, empresas, academia, bancos y organizaciones civiles porque ningún actor corta solo una cadena que va del campo al plato.

Hallazgo 4 — Qué es #SinDesperdicio del Grupo BID y por qué articula al sector público-privado

La región pierde o desperdicia unos 127 millones de toneladas al año, suficientes para alimentar a 300 millones de personas (BID, 2023), un contrasentido en un continente con inseguridad alimentaria. La banca multilateral entra porque el desperdicio es a la vez un problema climático, social y de productividad. Y el restaurante entra porque es donde el alimento, ya preparado, se decide entre el plato y el contenedor. Dentro de la cadena de PDA, el restaurante ocupa el eslabón de mayor valor perdido: descarta alimento ya comprado, transportado, almacenado y muchas veces cocinado, con todo su costo incorporado. Por eso el foodservice, que representa el 28% del desperdicio mundial (PNUMA, 2024), concentra una porción del impacto económico superior a su peso en toneladas. La merma nace en cuatro puntos concretos —la compra sin previsión, el almacén sin rotación, la producción sin gramaje y el servicio sin control de porción— y en cada uno se corta con una acción operativa distinta.

Hallazgo 5 — El restaurante como actor clave: dónde nace la merma y dónde se corta en 2026

La compra se ajusta con previsión de demanda; el almacén, con rotación PEPS; la producción, con receta estándar; el servicio, con porciones calibradas por ingeniería de menú. El operador no es un espectador de #SinDesperdicio: es el nodo donde la meta 12.3 se gana o se pierde cada servicio. El insight que SATE Institute aporta a esta agenda es operativo, no discursivo: la meta 12.3 y la agenda del Grupo BID no se cumplen con campañas, se cumplen en la línea de producción. El método es una secuencia. Primero la receta estándar digitaliza el escandallo y fija gramajes, y convierte el difuso 'siempre sobra' en una cantidad exacta a comprar y producir; ese solo paso baja el food cost entre 3 y 6 puntos hacia su techo del 32%. Luego la ingeniería de menú cruza margen y rotación de cada plato para bajar la producción de los que caducan y reformular los que generan recorte, atacando la sobreproducción, causa número uno de descarte según ReFED (2024).

Hallazgo 6 — Receta estándar más ingeniería de menú: el método que captura el ahorro

El restaurante independiente que ejecuta esta secuencia no compra sostenibilidad de folleto: recupera margen que ya era suyo y, de paso, cumple un objetivo de desarrollo sin proponérselo. Medir la merma a mano durante tres semanas revela el problema, pero es la inteligencia artificial la que lo mantiene bajo control sin robar horas de cocina. La previsión de demanda ajusta la compra al pronóstico real de cubiertos y corta la sobreproducción antes de que ocurra; la detección de patrones de descarte encuentra fugas que el conteo manual no ve y las convierte en toneladas evitadas y en puntos de food cost recuperados, la serie operativa exacta que el Grupo BID y la banca multilateral piden para financiar la transición. Diego F. Parra lo sintetiza en Masterrestaurant, aliado tecnológico de SATE Institute: el desperdicio no se combate con voluntad, se combate con un gramaje fijo, una carta calibrada y un algoritmo que compre por usted.

Hallazgo 7 — IA para medir mermas: del pesaje de tres semanas al control continuo

Primero midan la merma por plato; después dejen que la máquina no la deje volver. Así el ODS 12 deja de ser un cartel y se vuelve caja. El primer mito confunde escala con relevancia. El foodservice concentra el 28% de los 1.050 millones de toneladas desperdiciadas en 2022 (PNUMA, 2024), y ese volumen no vive en las cadenas: vive en los cientos de miles de locales independientes que forman el 95% del mercado en países como Colombia (Acodrés, 2024). El independiente no está exento de #SinDesperdicio; es su protagonista silencioso. El segundo mito trata la sostenibilidad como costo. La evidencia de Champions 12.3 sobre 700 sitios en 17 países es lo contrario: la mediana de retorno fue 7:1 en restaurantes, y casi 1 de cada 3 sitios superó 14 USD recuperados por cada 1 invertido (WRI, 2024). No es donación: es el margen que hoy se tira a la basura con etiqueta de 'merma normal'.

Hallazgo 8 — Por qué cada mito se cae con el dato

El tercer mito da el desperdicio por inevitable. ReFED (2024) desagrega el descarte del foodservice en causas concretas —sobreproducción, porciones mal calibradas, recorte de preparación, caducidad de inventario— y todas son medibles y corregibles con receta estándar y control de inventario. Lo inevitable no es la merma; es que sin medición no la vea. El insight que SATE Institute suma: la meta 12.3 de los ODS y la agenda del Grupo BID no se cumplen con campañas, se cumplen en la línea de producción. Quien digitaliza el escandalo y calibra la carta con ingeniería de menú convierte un objetivo de desarrollo en puntos de food cost recuperados, y de paso genera la evidencia operativa que la banca multilateral necesita para financiarlo.

PUNTO POR PUNTO

Mito por mito, contra el dato

¿A QUIÉN APLICA LA AGENDA?

A · EL MITO INSTALADO Mito: solo a grandes cadenas con reporte ESG

B · MASTERESTAURANT Realidad: al independiente, que es el 95% del mercado y el 28% del desperdicio

Veredicto: La realidad gana: el operador pequeño es el protagonista, no el excluido.

NATURALEZA DEL GASTO

A · EL MITO INSTALADO Mito: costo verde de imagen, sin retorno

B · MASTERESTAURANT Realidad: inversión con mediana 7:1 en restaurantes (WRI 2024)

Veredicto: La realidad gana: es margen recuperado, no donación.

ORIGEN DE LA MERMA

A · EL MITO INSTALADO Mito: inevitable, 'siempre sobra en cocina'

B · MASTERESTAURANT Realidad: 4-10% de la compra por causas medibles (ReFED 2024)

Veredicto: La realidad gana: lo que se mide se corta; lo inevitable era no medir.

PALANCA OPERATIVA

A · EL MITO INSTALADO Mito: campañas y buena voluntad del equipo

B · MASTERESTAURANT Realidad: receta estándar + ingeniería de menú + IA de mermas

Veredicto: La realidad gana: el método mueve el food cost, el cartel no.

VALOR PARA BANCA MULTILATERAL

A · EL MITO INSTALADO Mito: un tema reputacional del Grupo BID

B · MASTERESTAURANT Realidad: serie operativa de merma como evidencia financierable

Veredicto: La realidad gana: el dato de merma habilita crédito e inclusión.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Los tres mitos que dejan la merma sin tocar MITO

- ✗ '#SinDesperdicio es cosa de grandes cadenas': el independiente cree que no le aplica.
- ✗ 'Reducir merma es filantropía sin ROI': se trata como gasto verde, no como margen.
- ✗ 'El desperdicio en cocina es inevitable': se asume como parte fija del food cost.
- ✗ 'Es tema de gobiernos y banca': el operador se ve fuera de la agenda de desarrollo.

La realidad medible que reordena la decisión MASTERESTaurant

- ✓ El retorno de cortar merma es más alto, en proporción, para el pequeño (WRI 2024).
- ✓ Cada USD 1 en reducción de PDA devolvió USD 7 al restaurante mediano (Champions 12.3).
- ✓ El 4-10% del alimento comprado se descarta por causas medibles y evitables (ReFED 2024).
- ✓ #SinDesperdicio del Grupo BID articula sector público-privado; el operador ejecuta y cobra.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparación lado a lado

	EL MITO INSTALADO	LA REALIDAD MEDIBLE (BID · WRI · FAO)
¿Para quién es #SinDesperdicio?	✗ Solo para grandes cadenas y multinacionales con área de sostenibilidad	✓ El retorno es proporcionalmente MAYOR en el independiente: hasta 7:1 (WRI 2024)
¿Reducir merma da retorno?	✗ Es filantropía, un costo verde sin ROI	✓ USD 7 recuperados por cada USD 1 invertido en el restaurante mediano (WRI 2024)
¿El desperdicio es inevitable en cocina?	✗ Se da por hecho: 'siempre sobra, es parte del negocio'	✓ 4-10% del alimento comprado se tira por causas medibles y evitables (ReFED 2024)
Peso del restaurante en la cadena	✗ Marginal frente a hogares y agricultura	✓ El foodservice concentra el 28% del desperdicio mundial (PNUMA 2024)
Impacto en food cost	✗ La merma se diluye en un food cost 'normal' del 35-40%	✓ Cortar merma baja 3-6 pts el food cost hacia el techo de 32%
Palanca que decide el resultado	✗ Campañas y buena voluntad del personal	✓ Receta estándar + ingeniería de menú + medición con IA

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

Datos que dimensionan la merma y su retorno

1050M

toneladas de alimento desperdiciadas en el mundo en 2022 (millones)

28%

del desperdicio alimentario mundial lo genera el sector de servicios de comida

127M

toneladas de alimento perdidas o desperdiciadas al año en ALC (millones)

7x

USD recuperados por cada USD invertido en reducir merma (mediana en restaurantes)

12%

meta ODS 12.3: reducir a la mitad el desperdicio per cápita para 2030

10%

del alimento comprado por el foodservice se descarta por causas evitables (hasta)

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

toneladas de alimento desperdiciadas en el mundo en 2022 (millones)



del desperdicio alimentario mundial lo genera el sector de servicios de comida



toneladas de alimento perdidas o desperdiciadas al año en ALC (millones)



USD recuperados por cada USD invertido en reducir merma (mediana en restaurantes)



meta ODS 12.3: reducir a la mitad el desperdicio per cápita para 2030



del alimento comprado por el foodservice se descarta por causas evitables (hasta)



Fuentes: PNUMA Food Waste Index 2024 · BID #SinDesperdicio 2023 · WRI / Champions 12.3, 2024 · ONU / Agenda 2030 · [EPA / ReFED, 2024](#)

Gráfico creado por [masterrestaurant.com](#)

CASO REAL

“El error que veo una y otra vez: el dueño cree que #SinDesperdicio es un cartel para multinacionales y sigue tirando plata por el desagüe. En un restaurante de menú del día en Medellín medimos la merma real por plato durante tres semanas: el 9% de la compra se iba en sobreproducción y recorte mal calibrado. Estandarizamos las diez recetas más vendidas y ajustamos porciones con ingeniería de menú. El food cost bajó del 37% al 31% en dos meses, sin subir precios ni despedir a nadie. No fue sostenibilidad de folleto; fue margen que ya era suyo y estaba en la basura.”

— Diego F. Parra, consultor de Masterrestaurant — aliado tecnológico de SATE Institute

CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

Cómo alinear tu restaurante con #SinDesperdicio en 4 pasos

1. Mide la merma real por plato (3 semanas)

Antes de cualquier campaña, pesa lo que se descarta por causa: sobreproducción, recorte de preparación, plato devuelto, caducidad. Sin ese dato base la merma es invisible y el ODS 12 queda en discurso. Apunta el porcentaje sobre la compra total.

2. Estandariza la receta de tus 10 platos estrella

Digitaliza el escandallo y fija gramajes. La receta estándar es lo que convierte 'siempre sobra' en una cantidad exacta a comprar y producir. Aquí nace el corte de merma: sin gramaje fijo, cada cocinero improvisa y el food cost sube 3-6 puntos.

3. Recalibra la carta con ingeniería de menú

Cruza margen y rotación de cada plato. Baja producción de los perros que caducan, reformula los que generan recorte y potencia las estrellas rentables. La ingeniería de menú ataca la sobreproducción, la causa #1 de descarte según ReFED (2024).

4. Automatiza la medición con IA y reporta impacto

Usa predicción de demanda para comprar ajustado y detección de mermas para no repetir fugas. Define dos indicadores: food cost y toneladas evitadas. Esa serie operativa es la evidencia que el Grupo BID y la banca multilateral piden para financiar.

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes

¿La iniciativa #SinDesperdicio del BID sirve para un restaurante independiente pequeño?

Sí, y es donde más rinde. El foodservice genera el 28% del desperdicio mundial (PNUMA, 2024) y vive sobre todo en locales independientes. Reducir merma devolvió una mediana de 7 USD por cada 1 invertido en restaurantes (WRI, 2024); el pequeño captura ese margen sin necesitar un área de sostenibilidad.

¿Reducir el desperdicio de alimentos tiene retorno económico real?

Lo tiene, y medido. El estudio de Champions 12.3 sobre 700 sitios halló una mediana de retorno de 7:1 en restaurantes, con casi un tercio superando 14:1 (WRI, 2024). No es un gasto verde: es food cost que hoy se tira. Cortar merma baja el costo por plato hacia el techo del 32%.

¿Qué rol juega el restaurante dentro de #SinDesperdicio y el Grupo BID?

El de actor clave que ejecuta. #SinDesperdicio articula gobiernos, empresas y banca de desarrollo desde 2018 alrededor de la meta ODS 12.3, pero el número lo mueve el operador: quien estandariza receta y mide merma corta el desperdicio y genera la evidencia operativa que la banca multilateral necesita para financiar.

¿Cómo ayuda la IA a medir y reducir mermas en cocina?

La IA predice la demanda para comprar ajustado y detecta patrones de descarte que el conteo manual no ve, atacando la sobreproducción, causa #1 de merma según ReFED (2024). Convierte el pesaje de tres semanas en un control continuo y reporta toneladas evitadas y puntos de food cost recuperados.

Datos del sector 2026 (fuentes oficiales)

Benchmarks verificables de fuentes oficiales y no comerciales (gobierno, asociaciones de industria y market-data), nunca competencia.

Dato	Benchmark 2026	Fuente
Desempleo juvenil en ALC	13,8% en 2024 — casi el triple que el de los adultos	OIT — Panorama Laboral 2024
Informalidad juvenil	≈6 de cada 10 jóvenes ocupados de ALC trabajan en la informalidad	OIT
Peso de las pymes en la economía	≈90% de las empresas y >50% del empleo a nivel mundial	Banco Mundial — SME Finance
Innovación inclusiva (Grupo BID)	BID Lab moviliza capital y conocimiento para emprendimientos de impacto en ALC	BID Lab
Mortalidad empresarial a 5 años	solo ~34 de cada 100 empresas creadas sobreviven al quinto año (Colombia, Confecámaras)	Bloomberg Línea
Ventas de la industria restaurantera EE. UU. 2025	USD 1.5 billones en ventas en 2025 (+4% vs 2024)	National Restaurant Association 2025