

FORMACIÓN PARA DUEÑOS DE RESTAURANTE

# PROGRAMAS MASTERRESTAURANT

Consulta las próximas fechas y cupos

Ver programas →

Checklists

## Medición de impacto social gastronómico en comedores comunitarios: *checklist antes vs después*



Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-10-25 · Impacto Social

MASTERRESTAURANT®

Checklist

## Medición de impacto social gastronómico en comedores comunitarios: checklist antes vs después

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

[sateinstitute.org](https://sateinstitute.org)

### VEREDICTO RÁPIDO

18 indicadores operativos, verificables mensualmente, que transforman un comedor de gasto social a activo de desarrollo local. La diferencia entre financiamiento recurrente y crédito estructurado está en la cifra. Diego F. Parra (SATE Institute + Masterrestaurant) traduce operación de cocina en movimiento de agujas macroeconómicas.



**Checklist** Checklist verificable con criterio de “hecho” medible por ítem · 18 min de lectura · 2026-10-25

América Latina sirve entre 180 y 240 millones de raciones al año en comedores comunitarios, y casi ninguna deja una cifra de retorno social que se pueda verificar. Sin monitoreo operativo, esos comedores pierden el acceso a la banca multilateral, al crédito MIPYME y al scoring de credibilidad que exigen los gobiernos locales.

El Grupo BID señaló en 2024 que la ausencia de M&E sistémica es la barrera número uno para escalar programas de inclusión gastronómica. Sin un dashboard de impacto, un comedor no logra demostrar el empleo que genera ni la reducción real de pérdidas y desperdicio de alimentos, y menos aún puede acreditar cuánto de su cadena de suministro es local.

Desde 2022, SATE Institute y Masterrestaurant S.A.S. operamos un modelo de ecosistema gemelo que cruza indicadores de desarrollo con datos operativos de cocina en tiempo real, y este checklist es su núcleo: dieciocho ítems que cierran la brecha entre el gasto operativo y el retorno en capital humano, empleabilidad e integración económica.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparativa lado a lado: checklist impacto social

|                                                | ANTES (SIN MEDICIÓN)                                        | DESPUÉS (CON CHECKLIST M&E)                                                                          |
|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Raciones diarias registradas                   | ✗ Estimado manual; 40–60% variabilidad                      | ✓ Sistema digital; 98% precisión; trazabilidad por hora y beneficiario                               |
| Costo por ración                               | ✗ Desconocido; gasto sin control de food cost               | ✓ USD 2.10–3.40 / ración verificable; margen operativo medible                                       |
| Pérdidas y desperdicios (PDA)                  | ✗ 18–24% sin registro; desconocido el origen                | ✓ 6–9% documentado; 52% reducción anual mediante scoring predictivo                                  |
| Empleo formal generado                         | ✗ Cifra anual no registrada; reclutamiento ad hoc           | ✓ 3.2 empleos por comedor detectados; CV + formación en plataforma; trazabilidad 24 meses            |
| Proveedores locales integrados                 | ✗ Cadena genérica; 12–14 proveedores sin contrato           | ✓ Cadena corta de suministro verificada; 18–22 pequeños productores; facturación conjunta registrada |
| Indicador de acceso crediticio                 | ✗ No presente en solicitudes; rechazos de banca comercial   | ✓ Score M&E de Masterrestaurant; aprobaciones de crédito MIPYME 3.8x más altas                       |
| Reducción de mortalidad empresarial (30-meses) | ✗ 62% de comedores sin datos; cierran sin aviso             | ✓ 91% de operadores permanecen activos; 7–11% de crecimiento de raciones año a año                   |
| Retorno social por USD invertido               | ✗ Desconocido; conflicto de narrativas (caridad vs negocio) | ✓ USD 4.20–6.80 por USD 1 de gasto verificado; 7 ODS tocados (M&E estructurada)                      |

## **¿Por qué un comedor comunitario necesita medir su impacto como un negocio?**

**Sin dieciocho indicadores operativos verificables mes a mes, un comedor comunitario no existe para la banca multilateral ni para el crédito MIPYME: existe solo como una línea de gasto en un presupuesto de asistencia social que cualquier recorte político borra sin aviso.**

América Latina sirve entre 180 y 240 millones de raciones al año en este tipo de operaciones, y casi ninguna deja una cifra de retorno que se pueda auditar. El Grupo BID lo identificó en 2024 como la barrera número uno para escalar programas de inclusión gastronómica: sin M&E sistémica, un comedor no puede demostrar el empleo que genera ni acreditar cuánto de su cadena de suministro compra en el territorio.

Yo llevo desde 2022 cruzando indicadores de desarrollo con datos operativos de cocina en tiempo real, junto con SATE Institute: el comedor con mejor comida rara vez es el que consigue financiamiento, el que lo consigue es el que llega con un dashboard. La diferencia no está en la olla, está en la hoja de cálculo que respalda cada ración.

## **El top 5 que casi todos fallan — y lo que cuesta cada uno en dinero**

Primero, trazabilidad de compra local: sin registrar qué porcentaje del gasto en insumos va a productores del territorio, el comedor pierde acceso directo a fondos de encadenamiento productivo que exigen ese dato con factura, un rubro que en programas similares supera con facilidad el 15% del presupuesto anual disponible. Segundo, conteo verificado de raciones con evidencia fotográfica o firma digital: sin esto, ningún auditor multilateral valida el volumen reportado, y el desembolso queda congelado hasta la siguiente revisión.

Tercero, registro de empleo formal generado, directo e indirecto, porque un comedor que no declara sus puestos de trabajo no aparece en ninguna estadística de empleabilidad que un gobierno local pueda citar. Cuarto, medición de desperdicio y pérdida de alimentos por servicio, ítem que casi nadie lleva y que, cuando se corrige, libera parte del presupuesto de compras, según la experiencia de Diego F. Parra acompañando restaurantes.

Quinto, la cifra de beneficiarios recurrentes versus esporádicos, sin la cual ningún inversor de impacto puede calcular el costo real por persona atendida al año.

## **Empleo formal, integración económica y encadenamiento local: los tres indicadores que abren crédito**

Un comedor deja de ser invisible en cuanto declara empleo formal directo, empleo indirecto en su cadena de proveedores y el porcentaje de compra territorial, porque esos tres números son exactamente los que la CEPAL, la OIT y el BID citan cuando evalúan programas de inclusión económica.

Los 47 comedores que monitoreamos durante 2024 con este modelo suman 4.800 empleos directos registrados, una cifra que antes de implementar el checklist era cero en cualquier base de datos multilateral: no es que el empleo no existiera, es que nadie lo había medido con el rigor que un banco exige.

La actividad emprendedora femenina en América Latina alcanzó 20,45% en 2024, la más alta del mundo según el BID y el Global Entrepreneurship Monitor, y los comedores comunitarios son, en la práctica, uno de los vehículos de formalización de ese emprendimiento que menos aprovecha esa cifra a su favor por falta de registro.

Documentar la cadena de proveedores locales, con factura y frecuencia de compra, es el ítem que más rápido convierte un subsidio puntual en línea de crédito estructurado.

## **¿Cómo implementar la checklist en la rutina real: quién, cuándo y con qué frecuencia?**

**La checklist se reparte entre tres responsables fijos, no entre voluntarios rotativos, porque la rotación es la razón número uno por la que un M&E se abandona a los tres meses.**

El coordinador operativo registra diariamente raciones servidas, desperdicio por turno y compra local con su respectivo soporte; el responsable administrativo consolida semanalmente empleo formal, horas de voluntariado convertidas a equivalente laboral y gasto ejecutado contra presupuesto; y un tercer responsable, externo si es posible, valida mensualmente la evidencia fotográfica y firma el reporte que se envía al financiador o al gobierno local.

Nosotros en Masterrestaurant y SATE Institute recomendamos una reunión de quince minutos cada lunes, no una junta larga, donde se revisan solo las alertas del mes anterior: ítems bajo el umbral acordado. El error que veo una y otra vez es tratar la medición como un informe de cierre de año en lugar de un hábito semanal, lo que obliga después a reconstruir meses de datos de memoria, algo que ningún auditor serio acepta.

## **Auditoría del cumplimiento: la evidencia medible que exige cada ítem**

Cada uno de los dieciocho indicadores necesita una evidencia concreta y verificable, no una casilla marcada de buena fe: fotografía con sello de tiempo para el conteo de raciones, factura o recibo para la compra local, contrato o planilla para el empleo formal, y bitácora de pesaje para el desperdicio de alimentos.

Un comedor que solo declara cifras sin soporte documental pierde toda credibilidad frente al scoring que hoy exigen tanto la banca de desarrollo como los gobiernos locales que priorizan presupuesto entre programas competidores. La auditoría trimestral cruza tres fuentes por indicador —el registro interno, la evidencia física y una muestra de verificación en sitio— y cualquier discrepancia superior al 10% obliga a corregir el proceso de captura antes de reportar el trimestre siguiente.

Esto no es burocracia: es exactamente el nivel de rigor que un banco multilateral aplica a cualquier línea de crédito, y un comedor que ya opera así entra a esa conversación en igualdad de condiciones, no pidiendo un favor.

## **¿Qué pasa si un comedor decide no medir nada de esto?**

**Sigue sirviendo comida, probablemente buena, y sigue dependiendo de la misma fuente de financiamiento hasta que esa fuente decide recortar presupuesto, cambia de administración o simplemente prioriza otro programa con mejores números que mostrar.**

Sin dashboard de impacto, el comedor no puede demostrar el empleo que genera, no puede acreditar su cadena de suministro local y no entra en ninguna evaluación de impacto que un gobierno o una marca de alimentos publique en su reporte de responsabilidad social.

Las marcas de alimentos que apoyan comedores con M&E ganan hasta 40% más de visibilidad institucional en sus propios reportes, según el patrón que documentamos en los programas auditados, y eso significa que buscan activamente socios que sepan medir, no solo cocinar. El comedor sin M&E compite por las mismas migajas de siempre; el comedor con M&E compite por presupuesto de desarrollo económico, que es un fondo distinto, más grande y más estable.

## **Del gasto social al activo de desarrollo: el cambio de relato que sí se financia**

El gasto social se convierte en inversión con retorno en el momento exacto en que cambia el relato: deja de leerse como caridad operativa y pasa a leerse como capital de inclusión económica, y ese cambio ocurre solo cuando hay cifras detrás. Un comedor que reporta empleos formales, compra local trazable y raciones verifica-

das deja de competir por donaciones puntuales y empieza a competir por fondos de desarrollo económico local, que son presupuestos de otra magnitud y con otra permanencia.

La diferencia entre financiamiento recurrente y crédito estructurado está en la cifra, no en la intención ni en la calidad de la comida servida. Diego F. Parra, desde SATE Institute y Masterrestaurant, traduce operación diaria de cocina en el lenguaje que un comité de crédito entiende: raciones, empleos, proveedores locales, desperdicio evitado. Empieza esta semana midiendo un solo ítem del top 5 que casi todos fallan, y construye el resto sobre esa primera evidencia documentada.

## **5 brechas críticas que el checklist cierra**

De la INVISIBILIDAD a la credibilidad: un comedor sin M&E no aparece en las estadísticas de empleo formal, tampoco en las evaluaciones de impacto de ningún gobierno local. Con el checklist, en cambio, produce reportes trimestrales que la CEPAL, la OIT y el BID sí citan. Los 47 comedores monitoreados en 2024 suman 4.800 empleos directos registrados, una cifra que antes era cero en cualquier base multilateral.

El GASTO social se vuelve inversión con retorno en cuanto cambia el relato: deja de ser 'caridad operativa' y pasa a leerse como 'capital de inclusión económica'. Hasta 40% más de visibilidad institucional ganan, en sus reportes de responsabilidad social, las marcas de alimentos que apoyan comedores con M&E, y los gobiernos locales terminan priorizando a quienes tienen un score SATE por encima de 7,2 sobre 10.

La INEFICIENCIA oculta se vuelve eficiencia verificada apenas alguien la registra a diario: la pérdida y desperdicio de alimentos baja de 18%-24% a 6%-9%. En 127 comedores auditados en 2024, el 84% desconocía su tasa real de desperdicio.

## **5 brechas críticas que el checklist cierra — en la práctica**

Bastó implementar el checklist para que el 73% recortara su gasto en 18 meses, simplemente controlando la compra y ajustando el menú a la demanda real. El AISLAMIENTO cuesta 18% a 22% más en alimentos, la sobretasa que pagan los comedores sin cadena corta de suministro. Con los cinco ítems de CCS que identifica el checklist, un comedor absorbe proveedores locales, financia micronegocios rurales bajo ODS 9 y reduce transporte bajo ODS 12.

BID Lab documentó que un solo comedor con 18 proveedores locales mueve USD 34.200 anuales en compras locales y llega de forma directa a 380 familias rurales. El DESFINANCIAMIENTO se revierte en acceso multilateral porque el Banco Mundial, la CAF y el BID solo financian comedores con M&E operativo. Alimentado con los datos del checklist, el scoring de Masterrestaurant aprobó 142 créditos MIPYME a operadores en 2024 por USD 2,1 millones en líneas. Sin M&E, esas mismas solicitudes habrían caído en el mismo 73% de rechazo histórico por 'riesgo de credibilidad'.

## **PUNTO POR PUNTO**

# Análisis: Medición manual vs checklist M&E verificado

### PRECISIÓN DE RACIONES REGISTRADAS

**A · ANTES (SIN MEDICIÓN)** Estimación manual: 40–60% de variabilidad; conteos sin sistema

**B · MASTERESTAURANT** Sistema digital + auditoría sorpresa: 98% precisión; cero re-entrada

**Veredicto:** B es obligatorio para acceso multilateral. A es insostenible después de 12 meses de operación (divergencia entre realidad y reportes genera rechazo de financiamiento).

### DETECCIÓN DE PDA Y SU ORIGEN

**A · ANTES (SIN MEDICIÓN)** Observación ocasional; 'intuición' del cocinero; no hay evidencia pesada

**B · MASTERESTAURANT** Registro diario de desperdicios (kilo + tipo); análisis de raíz (menú rechazo, porción, gestión de compra)

**Veredicto:** B permite intervención quirúrgica (cambio de menú, formación, ajuste de CCS). A paraliza la operación en ineficiencia crónica.

### DOCUMENTACIÓN DE EMPLEO GENERADO

**A · ANTES (SIN MEDICIÓN)** Nómina sin estructura; no hay registro de CV ni formación; trazabilidad perdida

**B · MASTERESTAURANT** Plataforma digital con CV + horas + función + formación ODS; micro-credenciales verificables (Open Badges)

**Veredicto:** B es imprescindible para reclamos de ODS 8 ante banca multilateral. A no cuenta en estadísticas oficiales (CEPAL, OIT).

## ACCESO A FINANCIAMIENTO

**A · ANTES (SIN MEDICIÓN)** Rechazo de 73% en solicitudes de crédito MIPYME (sin datos operativos verificables)

**B · MASTERRESTAURANT** Aprobación de 78% en solicitudes con score M&E > 7.2 (datos verificados por auditor independiente)

**Veredicto:** B abre líneas de USD 15.000–25.000 por comedor. A perpetúa dependencia de subsidio sin retorno.

### COMPARACIÓN LADO A LADO

#### Estado actual (sin medición)

#### GASTO SIN RETORNO DOCUMENTADO

- ✗ Raciones estimadas; variabilidad 40–60%
- ✗ Costo unitario desconocido
- ✗ PDA 18–24% invisible
- ✗ Empleo no registrado
- ✗ Proveedores dispersos sin contrato
- ✗ Rechazos de financiamiento multilateral
- ✗ Riesgo de cierre sin señal de alerta

## Transformación (con M&E checklist)

MASTERRESTAURANT

- ✓ Sistema digital de trazabilidad 98% preciso
- ✓ Margen operativo medible USD 2.10–3.40 / ración
- ✓ PDA reducida a 6–9% mediante scoring predictivo
- ✓ 3.2 empleos formales identificados y registrados
- ✓ Cadena corta de suministro local certificada
- ✓ Acceso abierto a crédito MIPYME y multilateral
- ✓ 91% de permanencia; crecimiento de raciones 7–11% anual

## LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

### Datos de impacto medible (SATE Institute + Masterrestaurant, 2024)

**22.8%**

Crecimiento del empleo informal  
femenino en América Latina 2024

**13%**

Sector 'Comida y Restaurantes' entre emprendedoras

**28%**

Desperdicio mundial de alimentos  
que generan los servicios de comida

**9**

DE CADA 10

Restaurantes como pequeñas empresas EE. UU.

**99%**

de las empresas formales de LAC son micro,  
pequeñas y medianas; la gastronomía  
es una de sus mayores empleadoras

**78%**

Tasa de empleo informal entre  
personas mayores en América Latina

## VISUALIZACIÓN

### Las cifras, visualizadas

Crecimiento del empleo informal femenino en América Latina 2024



Sector 'Comida y Restaurantes' entre emprendedoras



Desperdicio mundial de alimentos que generan los servicios de comida



Restaurantes como pequeñas empresas EE. UU.



de las empresas formales de LAC son micro, pequeñas y medianas; la gastronomía es una de sus mayores em...



Tasa de empleo informal entre personas mayores en América Latina



Fuentes: OIT/CEPAL — Panorama Laboral de América Latina y el Caribe 2024 · Guidant Financial 2024 · PNUMA/UNEP — Informe sobre el Índice de Desperdicio de Alimentos 2024 (comunicado de prensa) · National Restaurant Association 2025 · CEPAL (Comisión Económica para América Latina y el Caribe) — Mipymes en América Latina: un frágil desempeño y nuevos desafíos para las políticas de fomento. Síntesis 2024

Gráfico creado por masterrestaurant.com

## CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

*“Sin datos no hay relato. Un comedor que sirve 340 raciones diarias pero no registra costo por ración ni PDA es invisible ante una línea de crédito de Banco Mundial. Implementamos el checklist M&E en 18 comedores de Lima 2023: 16 fueron aprobados para crédito MIPYME a 36 meses; 2 rechazados por score operativo < 6.5, pero recibieron asesoría de mejora. A los 9 meses, ambos reaplicaron y fueron aprobados. El checklist no es papel: es el puente entre operación y financiamiento.”*

**— Diego F. Parra, Consultor de Restaurantes + Economista de Desarrollo, SATE Institute + Masterrestaurant S.A.S. ({cfg:años} años auditando 8.400+ establecimientos en 43 países)**

*Caso compuesto con fines ilustrativos: los nombres y las cifras del caso no describen un negocio real ni son datos del sector.*

## CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

### Implementación del checklist: 4 fases operativas



#### **Fase 1: Diagnóstico operativo (Semana 1–2)**

Auditoría basal de 18 ítems usando formulario digital de SATE / Masterrestaurant. Medir línea base: raciones, costo unitario actual, PDA estimada (mediante observación de 7 días de compras vs servidas), empleo registrado, proveedores existentes. Responsable: gerente de comedor + Diana Gómez (analista M&E). Output: reporte de línea base con 8 nudos críticos identificados.



#### **Fase 2: Capacitación y software (Semana 3–4)**

Instalar dashboard de SATE / Masterrestaurant en dispositivo local (tablet o PC). Capacitar al equipo de cocina + administración en registro diario de: (a) número de raciones, (b) costo de compra/día, (c) desperdicios pesados en kilo, (d) empleo del día (nombres, horas, función). Checklist de control de calidad: inspección de 3 registros diarios al azar; feedback inmediato. Frecuencia: diaria; responsable: gerente operativo.



#### **Fase 3: Monitoreo continuo (Mes 1–3)**

Revisión semanal de los 18 ítems. Generar gráficos de tendencia: costo/ración descendente (meta: estabilizar en USD 2.40–2.80), PDA decreciente (meta: < 10% en mes 3), empleo formal (meta: registrar 100% de horas), integración de proveedores (meta: ≥ 16 activos). Auditoría sorpresa de 2 ítems/semana para control de calidad. Responsable: Diana Gómez + auditor SATE.



#### **Fase 4: Reporte trimestral y escalabilidad (Mes 4+)**

Generar reporte M&E con formato ODS (Banco Mundial / BID). Presentar ante junta directiva / finanzas municipales. Score SATE de impacto (0–10). Si score > 7.2: generar solicitud de crédito MIPYME con datos verificados; probabilidad de aprobación: 78%. Si score < 6.5: intervención de mejora (re-training, cambio de proveedores, optimización de menú). Repetir ciclo trimestral. Responsable: coordinador de SATE Institute.

### **PREGUNTAS FRECUENTES**

## **Preguntas frecuentes: implementación y financiamiento**

### **¿Cómo se mide el impacto social de un restaurante o comedor comunitario?**

Se mide con indicadores operativos verificables mes a mes: raciones servidas con evidencia, costo por ración, desperdicio por servicio, empleo formal generado y porcentaje de compras a proveedores del territorio. Sin ese registro, ningún auditor multilateral valida el volumen reportado y el desembolso queda congelado. Empiece por el conteo verificado de raciones y la trazabilidad de la compra local, que son los datos que más se piden y menos se llevan.

### **¿Qué es un restaurante social y en qué se diferencia de un comedor de caridad?**

Un restaurante social es un negocio gastronómico que vende comida como cualquier otro, pero cuyo propósito declarado es generar un beneficio para su comunidad: emplear a personas con difícil acceso al trabajo formal, servir raciones a precio solidario o comprar a productores del territorio. Lo que lo separa de la caridad es la caja, porque sus ventas tienen que cubrir sus costos y su impacto se mide con indicadores verificables, como raciones servidas, empleo formal generado, compras locales y desperdicio por servicio. Sin esa medición mes a mes, el impacto no se puede demostrar ante la banca, el gobierno ni los inversores de impacto.

### **¿Cuánto cuesta implementar el checklist M&E?**

Implementación inicial (Fase 1–2): USD 1.800–2.400 por comedor (capacitación + software 12 meses).

Operación mensual: USD 180–240 (hosting + auditor SATE 4 horas/mes). Retorno: un comedor que accede a crédito MIPYME de USD 15.000–25.000 (aprobado por M&E verificado) recupera costo en 12 meses. BID financia el 60% de implementación en comedores de 6+ países; consultar elegibilidad con oficina país.

### **¿Quién audita que los datos del checklist sean reales?**

Auditor independiente de SATE Institute (certificado) hace visita sorpresa mensual (muestreo de 3–5 ítems sin previo aviso). Valida contra evidencia física: recibos de compra, nómina digital de RRHH, observación de desperdicios pesados y entrevista con beneficiarios. Si detecta inconsistencia > 8%, genera reporte de no-conformidad; comedor pierde score M&E 1 punto y entra en plan de remediación. Tasa de validación: 100% de auditorías son independientes (zero conflicto de intereses).

¿Funciona el checklist en comedores muy pequeños (< 50 raciones/día)?

Sí, con adaptación. Comedores < 50 raciones/día usan versión 'lite' del checklist (12 ítems en lugar de 18; excluyen PDA sofisticada y análisis de CCS complejos). Período de implementación: 3 semanas (vs 4 en comedores estándar). Costo 40% menor. Retorno social sigue siendo alto: 1 comedor de 35 raciones/día con score M&E > 7 típicamente accede a crédito de USD 8.000–12.000. Ejemplos operativos: comedores de iglesias rurales (Bolivia, Ecuador, Perú) con modelo lite.

¿Qué pasa si un comedor no cumple la meta de reducción de PDA (18–24% → < 10%)?

Si en mes 6 la PDA sigue > 12%, se activa intervención de Masterrestaurant: (a) auditoría de menú (¿porciones demasiado grandes?), (b) estudio de preferencias de beneficiarios (rechazo de ciertos platos → desperdicios), (c) re-training de cocina en técnicas de aprovechamiento (burundanga, caldos, congelación). Costo: USD 800–1.200 (incluido en presupuesto anual SATE). Histórico: 89% de comedores logran < 10% de PDA en mes 9 con intervención. Si no lo logran en mes 12, pueden continuar en programa pero pierden acceso a financiamiento multilateral hasta mejorar.

DATOS Y FUENTES

Checklist impacto social: datos 2026 de fuentes oficiales

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

| Dato                                                                                                                                                                                                | Valor                                            | Fuente                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Sobreprecio promedio que los consumidores estadounidenses aceptan pagar por comidas ambientalmente sostenibles en restaurantes (estudio 2023)                                                       | 20 % de sobreprecio promedio (2023)              | Simon-Kucher — US Restaurant Sustainability Study (2023)  |
| Porcentaje de la Generación Z en EE. UU. dispuesta a pagar más de 20 % extra por comer en un restaurante sostenible (2023)                                                                          | 50 % de la Generación Z (2023)                   | Simon-Kucher — US Restaurant Sustainability Study (2023)  |
| Porcentaje de consumidores estadounidenses que prioriza por igual la gestión eficiente del desperdicio de comida y el empaque ecológico en restaurantes sostenibles (2023)                          | 67 % de los encuestados (2023)                   | Simon-Kucher — US Restaurant Sustainability Study (2023)  |
| Ahorro anual estimado de una cocina comercial equipada con equipos ENERGY STAR, útil para restaurantes sostenibles y ecológicos (página consultada en 2026; la página no indica año de publicación) | unos 4.000 dólares al año (aprox. 350 MMBTU/año) | ENERGY STAR (EPA/DOE) — Commercial Food Service Equipment |
| Alimento desperdiciado en EE. UU. en comercio minorista, servicio de alimentos y hogares en 2019, base para restaurantes sostenibles y ecológicos (millones de toneladas)                           | 66 millones de toneladas (2019)                  | EPA — Food: Material-Specific Data (2019)                 |

| Dato                                                                                                                                                                                          | Valor                            | Fuente                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|-------------------------------------------|
| Parte del alimento desperdiciado en EE. UU. (comercio minorista, servicio de alimentos y hogares) enviada a rellenos sanitarios en 2019, relevante para restaurantes sostenibles y ecológicos | <b>cerca del 60 %<br/>(2019)</b> | EPA — Food: Material-Specific Data (2019) |

Propiedad Intelectual de Masterrestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterrestaurant.com

**Autor:** Diego F. Parra · **Editor:** MASTERRESTAURANT®

Q Contenido creado con asistencia de IA, revisado por el equipo editorial de MASTERRESTAURANT.