White Papers

Cómo mejorar medición de impacto social gastronómico: del conteo de empleos al dato operativo trazable

Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-08-13 · Impacto Social

VEREDICTO RÁPIDO

Cómo mejorar medición de impacto social gastronómico se resuelve moviendo la fuente del dato: el impacto deja de declararse en una encuesta de cierre de programa y pasa a leerse del sistema transaccional del restaurante —nómina, compras, mermas, punto de venta—, con periodicidad mensual y trazabilidad hasta el asiento contable. El error que sostiene el 80% de los reportes del sector es medir INSUMOS (talleres dictados, MIPYME atendidas) y presentarlos como resultados de desarrollo. Un marco correcto declara tres cadenas causales medibles: empleo formal neto sostenido a doce meses (ODS 8), productividad y adopción digital de la MIPYME (ODS 9) y kilos de pérdidas y desperdicios de alimentos evitados con su equivalente en emisiones (ODS 12). Nada de eso requiere una encuesta nueva: requiere leer lo que la operación ya registra.

White Paper · Documento técnico · C-Suite y banca multilateral · 19 min de lectura · 2026-08-13

PROPIEDAD INTELECTUAL DE MASTERESTAURANT® — EXCLUSIVO PARA LÍDERES DE SECTOR

El sector de servicios de comida concentra el 18% de la huella de carbono ligada a alimentos, según Springer Nature (2025), y una cocina comercial emite entre 2 y 5 veces más que un espacio equivalente de otro uso. Con esa magnitud sobre la mesa, la banca multilateral dejó de aceptar reportes de impacto construidos con listas de asistencia.

Al mismo tiempo, la OIT documenta cerca de 140 millones de trabajadores informales en América Latina y el Caribe, aproximadamente la mitad del empleo regional, y la CEPAL (2024) sitúa la informalidad laboral de las mipymes en 46,6%, concentrada justamente en micro y pequeñas empresas. El restaurante MIPYME está en el centro de esa estadística: es el empleador de entrada de la región y, simultáneamente, uno de sus principales vertederos de informalidad.

Aquí es donde la medición se vuelve una decisión de cartera y no un ejercicio de comunicación. Un oficial de inversión que no puede distinguir entre un restaurante que formalizó ocho puestos y otro que rotó ocho veces la misma vacante está asignando capital a ciegas, y el costo de esa ceguera lo paga el programa entero cuando el evaluador externo llega a los 36 meses.

SATE Institute trabaja este problema con Masterestaurant S.A.S. como aliado tecnológico bajo el Modelo de Ecosistema Gemelo: el Instituto define la agenda de desarrollo y el marco de monitoreo y evaluación (M&E), y la plataforma aporta la captura del dato operativo en la fuente. Diego F. Parra aporta la lectura de consultor sobre lo que el sistema registra: qué significa, en términos de margen de contribución y prime cost, que un indicador se mueva.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparación lado a lado

	MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)	MEDICIÓN TRAZABLE AL DATO OPERATIVO (MARCO SATE–MASTERESTAURANT)
Fuente del dato de empleo	✕ Encuesta autorreportada al cierre; 1 medición por programa	✓ Planilla de nómina y afiliación a seguridad social; 12 mediciones al año
Unidad que se reporta	✕ Empleos declarados (stock puntual), sin descontar rotación	✓ Empleo formal NETO sostenido a 12 meses, con tasa de rotación explícita
Pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA)	✕ Estimación por porcentaje de compras; sin pesaje	✓ Kilos pesados por línea de merma, convertidos a CO2e con factor UNEP/FAO
Encadenamiento local (CCS)	✕ Número de proveedores locales listados	✓ % del gasto en compras liquidado a proveedores dentro del radio definido
Señal de riesgo crediticio	✕ Estados financieros anuales, con 9-14 meses de rezago	✓ Prime cost y food cost variance mensuales, con alerta sobre 65%
Costo marginal de medir	✕ Consultoría de levantamiento por ronda, entre 1.800 y 4.500 USD	✓ Cercano a cero: el dato se extrae del sistema que la operación ya usa

	MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)	MEDICIÓN TRAZABLE AL DATO OPERATIVO (MARCO SATE–MASTERESTAURANT)
Verificabilidad ante evaluador externo	✕ Baja: no hay soporte reconstruible por tercero	✓ Alta: cada indicador reconstruible hasta el asiento y el comprobante

Capítulo 1 — ¿Por qué la encuesta de cierre dejó de servir como prueba de impacto?

Porque mide intención declarada y no transacción registrada, y la banca multilateral ya no la acepta como evidencia de cartera.

Cuando Springer Nature (2025) documenta que el sector de servicios de comida concentra el 18% de la huella de carbono ligada a alimentos y que una cocina comercial emite entre 2 y 5 veces más que un espacio equivalente de otro uso, el orden de magnitud obliga a otra clase de dato. Un formulario respondido el último día de un programa recoge lo que el beneficiario recuerda o quiere agradar; la nómina electrónica del mes 7, en cambio, no tiene ánimo. La OIT contabiliza cerca de 140 millones de trabajadores informales en América Latina y el Caribe, aproximadamente la mitad del empleo regional, y ninguna encuesta de satisfacción distingue entre una MIPYME que formalizó ocho puestos y otra que rotó ocho veces la misma vacante. Esa distinción es TODO el hallazgo.

Capítulo 2 — Mover la fuente del dato al sistema transaccional

El impacto se lee del punto de venta, la nómina, las compras y el pesaje de mermas, con corte mensual y trazabilidad hasta el documento origen. No es una preferencia metodológica: es la única forma de que un tercero reconstruya la cifra tres años después. Un indicador vale lo que vale su reconstrucción, y si los kilos de merma no están pesados por línea de producción, la cifra reportada es una estimación con traje de dato. La UNFCCC y la FAO (2024) sitúan la pérdida y el desperdicio de alimentos en 8-10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, con un costo cercano al billón de dólares anuales; ese tamaño no se audita con una hoja de cálculo llenada de memoria. SATE Institute define el marco de monitoreo y evaluación, y Masterestaurant S.A.S. aporta la captura en la fuente. Diego F. Parra lee lo que el sistema registra en clave de margen de contribución y prime cost.

Capítulo 3 — Periodicidad: doce puntos al año, no una fotografía

Una serie mensual separa formalización de rotación; una medición única las confunde para siempre. Con doce cortes al año, el oficial de programa ve la curva: si la planta subió de 6 a 14 personas en marzo y volvió a 7 en julio, no hubo creación de empleo, hubo temporada alta. El marco declarativo habría reportado catorce. Y el costo de esa confusión no es reputacional sino financiero, porque el evaluador externo llega a los 36 meses con acceso a planilla de seguridad social y compara. La OIT calcula que cerca de 6 de cada 10 jóvenes ocupados de la región trabajan en la informalidad, y el restaurante es su empleador de entrada; medir su permanencia mes a mes es lo que convierte un programa de empleo juvenil en algo verificable. Mi recomendación es dura: sin serie mensual, no desembolse el segundo tramo. Contar puestos declarados infla el resultado de manera sistemática porque nunca descuenta las salidas.

Capítulo 4 — La unidad de medida correcta es el empleo formal NETO

En operaciones por debajo de 500 mil USD anuales, el empleo formal neto sostenido a doce meses suele quedar entre el 55% y el 70% del bruto reportado, y esa brecha —no el número grande— es el hallazgo que permite rediseñar el componente de retención. Aquí me equivoqué durante años: aceptaba el bruto porque el bruto es el que luce en el informe al donante. La CEPAL (2024) ubica la informalidad laboral de las mipymes en 46,6%, concentrada en micro y pequeñas empresas, de modo que el punto de partida real casi siempre es peor que el declarado. Defina el indicador como altas menos bajas, con contrato y afiliación vigentes al mes doce, y acepte que el número bajará. Bajará porque por fin será cierto. El mismo indicador cambia de significado según el tamaño de la caja, y ahí es donde la mayoría de los marcos se rompen. Por debajo de 500 mil USD anuales el dato viable es la afiliación a seguridad social, capturada desde la nómina; el pesaje por línea todavía no existe.

Capítulo 5 — Cada banda de facturación mide una cosa distinta

Entre 500 mil y 1 millón aparece el inventario con conteo semanal y ya se puede medir merma contra compras. Sobre 1 millón el punto de venta permite atribuir desperdicio por plato, con food cost de referencia entre 28% y 35% según la National Restaurant Association. Por encima de 5 millones hay controlaría interna y el indicador se vuelve auditable sin intervención externa. Con márgenes netos sectoriales de 3% a 9% según Statista, exigirle a un operador de 400 mil USD el mismo tablero que a uno de 6 millones equivale a financiar consultoría con dinero de impacto. En el restaurante de chef mediático o el temático de gran formato, la medición ya no cuesta implementarla sino defenderla. Estas operaciones —de 5 a 10 millones de USD anuales y más— tienen ERP, controlaría y, casi siempre, un compromiso público de sostenibilidad que las expone. Su costo propio es la verificación cruzada: pesaje por estación en cocinas de 40 personas, trazabilidad de proveedores en cartas de 90 referencias, y auditoría de la cifra antes de que la publique el área de comunicación.

Capítulo 6 — Gama alta: por encima de 5 millones, el costo de medir cambia de naturaleza

La EPA (2023) estimó que el 61% del metano de la comida enterrada en vertederos estadounidenses escapa a la atmósfera sin captura, dato que un grupo con reporte público no puede ignorar. Aquí la tensión es real: el gran formato tiene los sistemas pero enfrenta el mayor riesgo reputacional, mientras la MIPYME tiene el riesgo bajo y ningún sistema. Se resuelve al revés de lo intuitivo: al grande se le audita, al pequeño se le instrumenta. Ocurre en cadena, y el final es predecible. Primero el informe de medio término reporta 300 empleos creados; después el evaluador externo cruza planilla de seguridad social al mes 36 y encuentra 170 vigentes; luego el financiador congela el tramo siguiente mientras pide explicaciones; y al final el programa entero pierde la línea de crédito porque no puede demostrar adicionalidad. El IFC y el Banco Mundial (2024) estiman que el 70% de las MIPYME en mercados emergentes carece de financiamiento adecuado para crecer, así que cada línea que se cierra por mala medición se descuenta de ese 70%.

Capítulo 7 — ¿Qué pasa si el programa sigue midiendo con listas de asistencia?

Lo pagan operadores que sí formalizaron. Esa es la razón por la que el dato transaccional no es burocracia añadida sino protección de cartera, y por la que conviene instalarlo antes del primer desembolso y no cuando el evaluador ya pidió cita.

Cuatro capturas, ninguna heroica, y todas atadas a un documento que existe con o sin el programa. Nómina electrónica con fecha de alta y de baja por persona, para calcular neto. Compras con factura y unidad de medida, para que el kilo comprado tenga contra qué contrastarse. Pesaje de merma por línea al cierre de servicio, aunque empiece en una sola estación. Y ventas por plato desde el punto de venta, que es lo que convierte kilos en margen. La meta ODS 12.3, que el BID impulsa en México, Colombia y Argentina bajo la iniciativa #SinDesperdicio, pide reducir a la mitad el desperdicio per cápita a 2030; sin esas cuatro capturas nadie sabrá si se acercó.

Capítulo 8 — Lo que se instala el primer mes

Empiece por la nómina, que es la que más resistencia genera y la que más rápido revela si el impacto social del que habla el programa existe en la contabilidad. PERIODICIDAD. El marco declarativo produce una fotografía; el trazable produce una serie. Con doce puntos al año, un oficial de programa distingue una MIPYME que formalizó su planta de una que rotó la misma vacante ocho veces, y esa distinción cambia la decisión de desembolso del siguiente tramo. UNIDAD DE MEDIDA. Contar empleos declarados infla el resultado sistemáticamente porque no descuenta salidas. El empleo formal NETO sostenido a doce meses suele quedar entre el 55% y el 70% del bruto en operaciones de menos de 500 mil USD anuales, y esa brecha es precisamente el hallazgo que un programa necesita para rediseñar su componente de retención. TRAZABILIDAD. Un indicador vale lo que vale su reconstrucción por un tercero.

Capítulo 9 — Las cuatro diferencias que decide un comité de inversión

Si los kilos de merma no están pesados por línea, la cifra de PDA evitada no resiste una verificación, y el reporte completo pierde credibilidad ante el evaluador de la banca multilateral aunque el resto esté bien hecho. COSTO MARGINAL. Levantar el dato con consultoría cuesta entre 1.800 y 4.500 USD por ronda y por operación; extraerlo del sistema que el restaurante ya opera cuesta casi nada. Esa diferencia es la que permite pasar de una muestra de 40 MIPYME a un censo de la cartera completa.

PUNTO POR PUNTO

Análisis criterio por criterio

VALIDEZ DEL INDICADOR DE EMPLEO

A · MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)

El conteo declarativo suma contrataciones brutas y no registra salidas, de modo que sobreestima el resultado de forma estructural.

B · MASTERESTAURANT El empleo neto sostenido a doce meses cruza planilla con afiliación mes a mes y expone la rotación como dato, no como ruido.

Veredicto: Gana el marco trazable. Reportar 41 empleos que en verdad son 23 no es optimismo: es un pasivo reputacional que estalla en la evaluación de medio término.

COSTO TOTAL DE MEDIR LA CARTERA

A · MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)

Entre 1.800 y 4.500 USD por operación y por ronda de levantamiento, lo que en la práctica limita la medición a una muestra pequeña.

B · MASTERESTAURANT Costo marginal cercano a cero tras la instrumentación inicial, porque el dato ya está en el sistema transaccional.

Veredicto: Gana el marco trazable, y por mucho. La economía del método es lo que permite pasar de muestra a censo de cartera.

ANTICIPACIÓN DEL RIESGO CREDITICIO

A · MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)

El estado financiero anual llega con 9 a 14 meses de rezago; cuando muestra el deterioro, la MIPYME ya cerró o ya incumplió.

B · MASTERESTAURANT Prime cost y food cost variance mensuales encienden la alerta con dos o tres trimestres de ventaja sobre el balance.

Veredicto: Gana el marco trazable. Aquí me equivoqué durante años al tratar el food cost como asunto de cocina: es el mejor predictor barato de mora que tiene una cartera MIPYME.

MEDICIÓN DE PÉRDIDAS Y DESPERDICIOS DE ALIMENTOS

A · MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)

La estimación por porcentaje de compras no distingue origen de la merma y no resiste verificación independiente.

B · MASTERESTAURANT El pesaje por línea produce kilos convertibles a CO2e con factor público, comparables entre operaciones y auditables.

Veredicto: Gana el marco trazable, con una concesión honesta: exige disciplina diaria de un equipo que rota, y sin supervisión de jefe de cocina el registro se degrada en seis semanas.

ENCADENAMIENTO LOCAL Y CADENAS CORTAS DE SUMINISTRO

A · MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)

Listar proveedores locales dice cuántos son, no cuánto dinero llega efectivamente al territorio.

B · MASTERESTAURANT El porcentaje del gasto en compras liquidado dentro del radio definido mide el flujo real de desarrollo económico local.

Veredicto: Gana el marco trazable. Un conteo de proveedores puede subir mientras el gasto local cae, y ese es exactamente el escenario que un programa DEL no debería estar celebrando.

CARGA OPERATIVA SOBRE EL RESTAURANTE

A · MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)

Concentrada en un pico anual de encuesta, molesto pero acotado en el tiempo.

B · MASTERESTAURANT Distribuida en

tareas mensuales de exportación y en el pesaje diario de merma.

Veredicto: Gana parcialmente el enfoque declarativo en comodidad pura, y hay que decirlo sin adornos; pero la comodidad de medir una vez al año es exactamente lo que produce reportes que nadie puede verificar.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Lo que falla en el enfoque declarativo ERROR FRECUENTE

- ✕ Confunde insumos con resultados: cuenta talleres dictados y MIPYME atendidas, no empleo que sobrevivió doce meses.
- ✕ Mide una sola vez, al final, cuando el programa ya no puede corregir nada y el sesgo de deseabilidad social está en su punto más alto.
- ✕ Estima las pérdidas y desperdicios de alimentos como porcentaje de compras, un método que no distingue merma de cocina, de almacén ni de plato devuelto.
- ✕ Reporta proveedores locales por conteo, sin decir qué fracción del gasto real llega a esa cadena corta de suministro.
- ✕ Deja el riesgo crediticio fuera del marco de impacto, como si la mortandad de la MIPYME no fuera destrucción de empleo formal.
- ✕ No sobrevive a una verificación independiente: un evaluador que pide el soporte de un indicador se encuentra con una hoja de cálculo sin trazabilidad.

Lo que hace un marco trazable MASTERESTAURANT

- ✓ Define tres cadenas causales cerradas —ODS 8, 9 y 12— con un indicador de resultado por cadena y su fuente de verificación nombrada.
- ✓ Lee el dato del sistema transaccional del restaurante: nómina, órdenes de compra, pesaje de merma, punto de venta.
- ✓ Descuenta rotación: el numerador es empleo neto sostenido a doce meses, no contrataciones brutas.
- ✓ Convierte kilos de PDA a CO2e con el factor público, de modo que el indicador ambiental es auditable y comparable entre operaciones.
- ✓ Integra prime cost y food cost variance como señal anticipada de riesgo crediticio, con nueve a catorce meses de ventaja sobre el estado financiero.
- ✓ Publica sus supuestos y sus límites, que es lo único que permite a un tercero replicar el cálculo.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparación lado a lado

	MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)	MEDICIÓN TRAZABLE AL DATO OPERATIVO (MARCO SATE–MASTERESTAURANT)
Fuente del dato de empleo	✕ Encuesta autorreportada al cierre; 1 medición por programa	✓ Planilla de nómina y afiliación a seguridad social; 12 mediciones al año
Unidad que se reporta	✕ Empleos declarados (stock puntual), sin descontar rotación	✓ Empleo formal NETO sostenido a 12 meses, con tasa de rotación explícita
Pérdidas y desperdicios de alimentos (PDA)	✕ Estimación por porcentaje de compras; sin pesaje	✓ Kilos pesados por línea de merma, convertidos a CO2e con factor UNEP/FAO
Encadenamiento local (CCS)	✕ Número de proveedores locales listados	✓ % del gasto en compras liquidado a proveedores dentro del radio definido
Señal de riesgo crediticio	✕ Estados financieros anuales, con 9-14 meses de rezago	✓ Prime cost y food cost variance mensuales, con alerta sobre 65%
Costo marginal de medir	✕ Consultoría de levantamiento por ronda, entre 1.800 y 4.500 USD	✓ Cercano a cero: el dato se extrae del sistema que la operación ya usa

	MEDICIÓN DECLARATIVA (ENFOQUE TRADICIONAL)	MEDICIÓN TRAZABLE AL DATO OPERATIVO (MARCO SATE–MASTERESTAURANT)
Verificabilidad ante evaluador externo	✕ Baja: no hay soporte reconstruible por tercero	✓ Alta: cada indicador reconstruible hasta el asiento y el comprobante

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

Indicadores del entorno que enmarcan la medición

46.6%
Informalidad laboral en las mipymes de ALC, concentrada en micro y pequeñas empresas

140M
Trabajadores informales en América Latina y el Caribe, cerca de la mitad del empleo regional

18%
Participación del servicio de comida en la huella de carbono ligada a alimentos

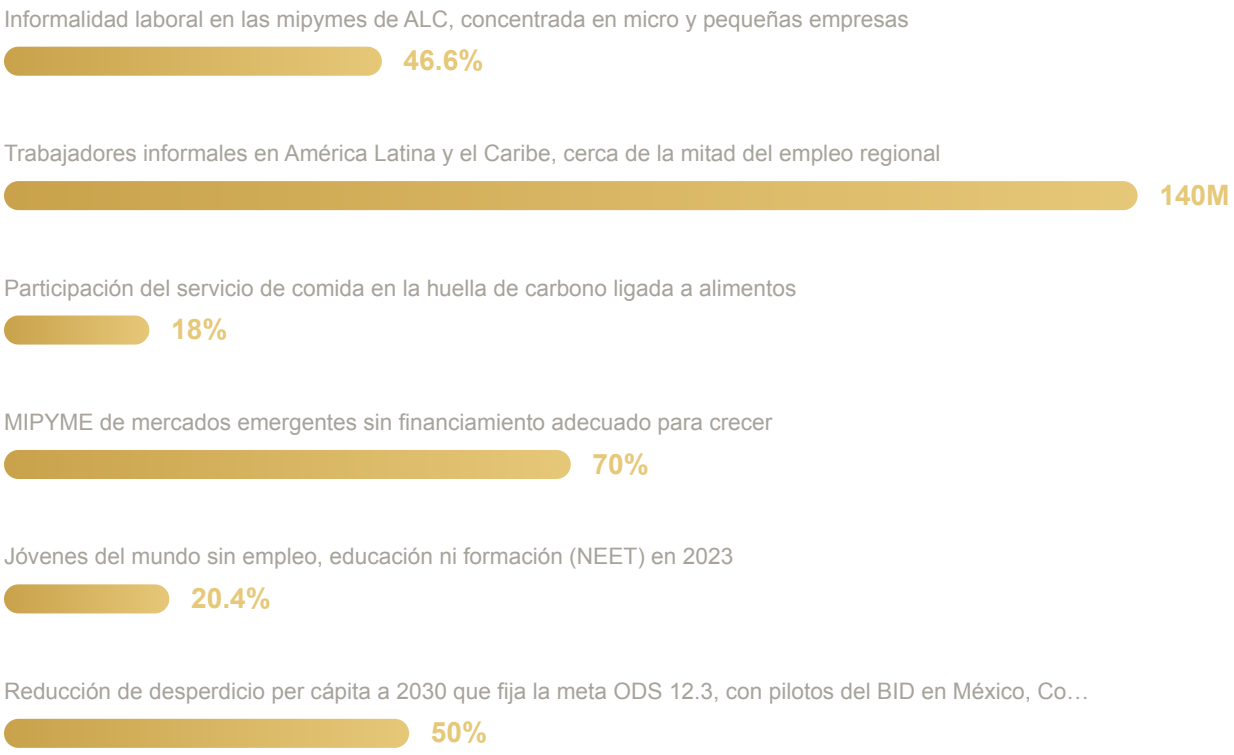
70%
MIPYME de mercados emergentes sin financiamiento adecuado para crecer

20.4%
Jóvenes del mundo sin empleo, educación ni formación (NEET) en 2023

50%
Reducción de desperdicio per cápita a 2030 que fija la meta ODS 12.3, con pilotos del BID en México, Colombia y Argentina

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas



Fuentes: CEPAL 2024 · OIT 2024 · Springer Nature 2025 · IFC / Banco Mundial 2024 · OIT — Global Employment Trends for Youth 2024

Gráfico creado por masterestaurant.com

CASO REAL

"Entramos a un grupo de tres locales, banda de 500 mil a 1 millón de USD anuales, que reportaba a su financiador 41 empleos generados; cuando cruzamos planilla contra afiliación mes a mes, el empleo formal neto sostenido a doce meses era de 23, con rotación del 44% concentrada en cocina fría. Los mismos doce meses de dato operativo mostraron prime cost en 68,4% y food cost variance de 3,9 puntos entre costo teórico y real. Corregimos porcionamiento y pesaje de merma por línea: la variance bajó a 1,2 puntos, el prime cost cerró en 61,7% y la rotación cayó a 26% al tercer trimestre. El financiador recibió un reporte con 23 empleos verificables en lugar de 41 declarados, y aprobó el segundo tramo justamente porque el número era reconstruible."

— Diego F. Parra, Masterestaurant S.A.S., aliado tecnológico de SATE Institute — grupo de 3 locales, 500 mil a 1 millón USD/año

CÓMO APLICARLO EN TU RESTAURANTE

Roadmap de implementación en 90 días

1

Días 1-15 · Línea base y mapa de fuentes

Antes de definir un solo indicador, levante el inventario de sistemas donde el dato YA existe: motor de nómina, afiliación a seguridad social, órdenes de compra, punto de venta, registro de mermas. Documente para cada uno la periodicidad, el responsable y el formato de exportación. La línea base incluye tres cifras duras del mes anterior: prime cost, food cost variance y headcount con antigüedad por persona. Si la operación no pesa mermas, ese es el único levantamiento nuevo que autoriza el marco, y se resuelve con una báscula de 30 USD y tres líneas de registro. Todo lo demás se extrae. Un mapa de fuentes bien hecho reduce el costo de las once mediciones siguientes a casi cero, y es la diferencia entre un M&E que se sostiene y uno que muere en el mes cuatro.

2

Días 16-40 · Definición de los tres indicadores de resultado

Uno por ODS, ni más ni menos: empleo formal neto sostenido a 12 meses (ODS 8), índice de madurez operativa y adopción digital de la MIPYME (ODS 9), kilos de PDA evitados convertidos a CO2e (ODS 12). Cada indicador se escribe con numerador, denominador, fuente de verificación nombrada y frecuencia. Escriba también la regla de exclusión: qué NO cuenta. Un contrato por obra de menos de tres meses no cuenta como empleo formal sostenido, y esa exclusión es la que da credibilidad al resto. La banca multilateral no premia el número alto; premia la definición que resiste una auditoría. La ficha técnica de cada indicador cabe en media página y debe poder entregarse a un evaluador externo sin explicación oral adicional.

3

Días 41-70 · Instrumentación y primera corrida completa

Conecte la extracción mensual y corra el ciclo completo una vez, de punta a punta, con el mes cerrado más reciente. Aquí aparecen los problemas reales: cuentas contables que mezclan compras de alimento con insumos de limpieza, personal registrado con dos identificadores, mermas anotadas en un cuaderno que nadie digitaliza. Resuélvalos ahora, porque a los seis meses cada uno de ellos habrá contaminado seis puntos de la serie. La primera corrida también fija el umbral de alerta: prime cost sobre 65% dispara revisión, food cost por plato sobre 32% —que es el MÁXIMO tolerable, no el objetivo— dispara ingeniería de menú. Documente cada decisión de limpieza del dato en el mismo archivo del indicador.

4 **Días 71-90 · Tablero de junta y protocolo de verificación**

El entregable final no es un informe: es un tablero de una página con los tres indicadores de resultado, sus series mensuales y el semáforo de riesgo crediticio derivado de prime cost. Junto al tablero va el protocolo de verificación, que responde una sola pregunta: si un tercero pide el soporte del indicador de junio, ¿qué archivo se le entrega y en cuántas horas? Si la respuesta pasa de 48 horas, el marco todavía no está listo. Cierre el trimestre presentando a la junta o al oficial de programa la brecha entre lo declarado históricamente y lo medido ahora. Esa brecha, incómoda como es, es el primer resultado real del sistema y el argumento más sólido para el siguiente tramo de financiamiento.

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas frecuentes sobre medición de impacto en el sector gastronómico

¿Cómo mejorar medición de impacto social gastronómico sin contratar una consultoría de M&E cada año?

Cambiando la fuente del dato. Extraiga los indicadores de nómina, compras, mermas y punto de venta —sistemas que la operación ya paga— en lugar de levantarlos con encuesta. El costo marginal cae a casi cero y la periodicidad pasa de una medición anual a doce, que es lo que permite corregir dentro del ciclo del programa.

¿Qué indicador de empleo acepta hoy la banca multilateral?

Empleo formal NETO sostenido a doce meses, con la tasa de rotación declarada al lado y verificación contra afiliación a seguridad social. Los empleos declarados en encuesta ya no pasan una evaluación independiente porque no descuentan salidas ni distinguen contratos por obra de menos de tres meses.

¿Cómo se mide el impacto ambiental sin equipo de laboratorio?

Con una báscula y tres líneas de registro de merma: cocina, almacén y devolución de plato. Los kilos se convierten a CO2e con factores públicos; la pérdida y el desperdicio de alimentos equivalen al 8-10% de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, según UNFCCC y FAO (2024), y ese factor hace comparable cualquier operación.

¿Sirve este marco para un restaurante de menos de 500 mil USD anuales?

Sí, y con más urgencia que en una cadena. En esa banda el primer paso es uno solo: pesar merma por línea durante ocho semanas y cerrar el food cost variance. Con esas dos cifras un operador pequeño ya reporta un indicador de ODS 12 verificable y una señal de riesgo crediticio que ningún estado financiero anual le daría a tiempo.

DATOS Y FUENTES

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
Excedente de alimentos total EE. UU. 2024	**USD 380 mil millones en excedente; USD 325 mil millones (85%) es desperdicio**	ReFED 2025
Desperdicio como residuo sólido urbano (EPA)	**Los alimentos son 24% de los residuos sólidos urbanos enviados a vertedero**	U.S. EPA 2023
Desperdicio del sector foodservice EE. UU. (EPA)	**26.7 millones de toneladas de comida desperdiciada; 72% a vertedero (2019)**	U.S. EPA 2019
Pérdida y desperdicio de alimentos global (FAO)	**Cerca de un tercio de los alimentos producidos se pierde o desperdicia (~1.3 mil millones de ton/año)**	FAO 2024
Desperdicio global y hambre (UNEP)	**1.05 mil millones de ton desperdiciadas en 2022; 783 millones de personas con hambre**	UNEP Food Waste Index 2024
Hogares como fuente de desperdicio (UNEP)	**Los hogares generan 60% del desperdicio de alimentos (631 millones de ton en 2022)**	UNEP Food Waste Index 2024

Propiedad Intelectual de Masterestaurant® — Exclusivo para Líderes de Sector · masterestaurant.com

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

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