

# DEL DESPERDICIO DE COMIDA A OPTIMIZAR PROCESOS: LA IA COMO ALIADA CLAVE PARA LOS RESTAURANTES



La inteligencia artificial (IA) está ayudando a luchar contra el desperdicio de alimentos, para aprovechar al máximo cada ingrediente y lograr que cada vez sean menores las cantidades que terminan en la basura. Esto es clave considerando que, según un informe reciente del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente, en el año 2022 se desperdiciaron 1050 millones de toneladas de alimentos en el mundo, que equivalen a un monte Everest, y que corresponderían al 19% de los alimentos disponibles para ser consumidos, desde el comercio minorista hasta el consumidor final, pasando por restaurantes y locales de comida.

Los expertos y actores de la industria gastronómica local coinciden en el enorme potencial de esta tecnología no solo para resolver esta problemática en el rubro, sino también para optimizar procesos clave. Incluso analizan el camino recorrido a partir de implementaciones que hoy son consideradas exitosas.

Por ejemplo, el académico de la Universidad Finis Terrae y director de agilidad e innovación en Nisum Chile, Fernando Benavides, explica que para implementar IA en restaurantes existen plataformas y apps especializadas. "Algunas de las

**Evitar la falta y el exceso de stock es primordial para optimizar los recursos de los locales de comida. Una mejor atención, contar con datos predictivos y la posibilidad de renegociar con proveedores son algunos de los beneficios de esta tecnología aplicada a la gastronomía.**

POR MACARENA PACULL

más comunes son Tenzo, que utiliza IA para predecir la demanda y ajustar el inventario, y Food Detect AI, que ayuda a reducir el desperdicio monitoreando el uso de ingredientes. También, plataformas como Toast y Square for Restaurants incorporan IA en la gestión de pedidos y personal, mejorando la eficiencia", detalla.

## Tendencias en la industria local

En Espacio Food & Service, que se celebra en Espacio Riesco hasta mañana, la IA ha sido un tema de discusión y muchas empresas están mostrando innovaciones en esta línea. Andrés Ilabaca, director comercial de la feria, comenta que, desde hace un tiempo, esta tendencia está optimizando varios aspectos de la industria y también ayudando a realizar seguimiento de los inventarios y a predecir el consumo de productos en función de datos históricos que tenga la empresa o el restaurante. "Esto ayuda a evitar tanto la falta de stock como el exceso,

que podría llevar a desperdicios innecesarios", dice.

La subdirectora de industrias del futuro del Centro de Innovación UC Anacleto Angelini, Rocio Ortiz, añade que la aplicación de IA en el rubro está permitiendo armar patrones de consumo de clientes, lo que mejora la estimación y proyec-

**En Espacio Food & Service, que se celebra hasta mañana en Espacio Riesco, la IA aplicada a la industria ha sido un tema de discusión y muchas empresas están mostrando innovaciones en esta línea.**

ción de demanda a una mucho más acotada, pudiendo prever aumentos o disminuciones de clientes presenciales y de quienes compran en línea. "Con esto se puede ajustar no solo las compras de insumos e ingredientes a utilizar para generar la oferta de productos alimenticios, sino que también se puede ajustar el nivel de staff y turnos a requerir, así como el uso energético, que también se puede optimizar en el local", señala.

La experta advierte que esta implementación también debe ir acompañada de otro elemento: la incorporación de tecnologías inteligentes dentro de la tendencia de smart kitchen. "Hoy en día se están incluyendo funciones interesantes en los equipos, como refrigeradores, por ejemplo, que generan alertas y estimaciones de caducidad de los productos que almacenan, así como productos que regulan automáticamente las temperaturas y condiciones del entorno para aumentar la vida útil de los alimentos", menciona.

El aporte también es crucial a la sostenibilidad ambien-

tal. Así lo afirma Benavides, señalando que al promover la eficiencia de recursos, la tecnología no solo contribuye a disminuir la huella ecológica de los restaurantes, sino que también los ayuda a elegir proveedores y productos más sostenibles. "Por ejemplo, puede identificar ingredientes de temporada o de menor impacto ambiental, sugiriendo cambios en el menú que no solo respetan el planeta, sino que también resultan atractivos para los comensales", añade.

Junto a Cocina Moderna, Ocean Pacific's Restaurant implementó un laboratorio en su sede de Santiago y desde ahí impulsan varias innovaciones, cuenta el gerente general del restaurante, Vincenzo Rulli. Por ejemplo, tienen un software con el que logran hacer combinaciones de sabores para disminuir el desperdicio de productos al momento de buscar nuevas recetas. Por otro lado, dice que junto a IOT Industrial están desarrollando IA predictiva para mejorar procesos de manipulación de alimentos: "Podemos hacer seguimiento en línea a temperaturas, humedades y otros factores importantes de todos nuestros equipos de frío", detalla Rulli, y acota que "el potencial es ilimitado".