

Transformando Culturas, Descubriendo Oportunidades: Cómo The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, Panamá Está Abordando el Desperdicio de Alimentos con IA

En Panamá, un país rico en tradición culinaria, The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, está liderando el cambio en la reducción del desperdicio de alimentos. Más allá del lujo y la alta gastronomía, el hotel está utilizando la tecnología de IA de Winnow para encontrar áreas de oportunidad y reducir el desperdicio de alimentos de maneras que van más allá de las prácticas tradicionales de la hospitalidad.

En el corazón de esta transformación está el Chef Ejecutivo David Izquierdo Jover, cuya trayectoria culinaria global—desde cocinas con estrellas Michelin en España hasta restaurantes galardonados en Hong Kong y México—ha moldeado su visión de un futuro más sostenible.

Un desafío emergente

Si bien las prácticas de sostenibilidad están ganando terreno a nivel mundial, el desperdicio de alimentos sigue siendo un desafío en muchas partes de América Latina. El Chef David señala barreras clave, como la falta de conciencia, el seguimiento inconsistente de residuos y la gestión ineficiente de recursos en las cocinas. Al reconocer estas brechas, The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, recurrió a la tecnología de IA de Winnow para proporcionar información en tiempo real que ayude a identificar patrones de desperdicio, optimizar operaciones y reducir eficazmente el desperdicio de alimentos.

Nuevas Creaciones Culinarias

Desde la implementación de Winnow, el Chef David y su equipo han descubierto formas innovadoras de reutilizar ingredientes que de otro modo se habrían desperdiciado. ¿Un ejemplo destacado? Transformar las cáscaras de papa—antes consideradas desechos—en crujientes y deliciosos aperitivos para

los huéspedes. Al monitorear el desperdicio de alimentos, el Chef David se dio cuenta de que las cáscaras de papa representaban una parte significativa de los ingredientes descartados. Con este conocimiento, el equipo ideó una solución simple pero impactante, reduciendo el desperdicio de cáscaras de papa en más del 20%. Este cambio demuestra que incluso los pequeños ajustes pueden generar un impacto significativo.

Otro descubrimiento revelador fue la oportunidad de reutilizar los tomates cherry desperdiciados. Con los datos de Winnow, el equipo ahora los transforma en sabrosas compotas, reduciendo el desperdicio y mejorando el menú.

”

Como chef, me preocupa profundamente la cantidad de personas que sufren hambre en el mundo. Saber que se desperdician tantos recursos mientras hay tantas necesidades nos motiva a operar de manera más responsable.

Chef David Izquierdo Jover,
Chef Ejecutivo

The Santa Maria, a Luxury Collection
Hotel & Golf Resort,
Panamá



Daily routines now include real-time waste tracking, regular team briefings, and ongoing training to ensure that every member understands their role in reducing waste.

Transformando la cultura en la cocina

El Chef David enfatiza la importancia de cambiar la mentalidad dentro del equipo culinario, explicando que la sostenibilidad no es solo un proceso, sino una cultura. Desde la implementación de Winnow, el equipo ha mostrado un compromiso tanto cultural como personal con la reducción del desperdicio de alimentos. "Al proporcionarnos datos precisos sobre el desperdicio, hemos podido visualizar el impacto real de nuestras acciones y tomar decisiones más informadas."

Las rutinas diarias ahora incluyen el seguimiento en tiempo real del desperdicio, reuniones regulares con el equipo y capacitación continua para asegurar que cada miembro entienda su papel en la reducción de residuos.

Generando conciencia

Los esfuerzos de sostenibilidad de The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, van más allá de la cocina. Al compartir activamente sus prácticas con los huéspedes, el hotel no solo reduce el desperdicio de alimentos, sino que también crea conciencia sobre el consumo responsable. A través de iniciativas educativas, inspiran a los visitantes a repensar su relación con los alimentos, generando un impacto positivo más allá de sus instalaciones.

"El primer paso para reducir el desperdicio en la cocina es la conciencia. Comprender cuánta comida se desperdicia diariamente nos ayuda a tomar decisiones más inteligentes."

— Chef David Izquierdo Jover, Chef Ejecutivo, The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, Panamá

Valoramos la sostenibilidad y el respeto por los ingredientes, asegurándonos de optimizar su uso y minimizar nuestro impacto ambiental.

Chef David Izquierdo Jover, Chef Ejecutivo

The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, Panamá



Marcando el camino

A medida que The Santa Maria, a Luxury Collection Hotel & Golf Resort, sigue marcando el camino, su historia demuestra que el lujo y la sostenibilidad pueden coexistir. Al combinar tecnología innovadora, prácticas culinarias creativas y un equipo comprometido, el hotel está redefiniendo lo que significa ser un líder en hospitalidad sostenible en América Latina.

Acerca de Winnow

Winnow desarrolla herramientas de Inteligencia Artificial (IA) para ayudar a los chefs de grandes empresas como hoteles, empresas de catering, casinos y cruceros a gestionar cocinas más rentables y sostenibles reduciendo a la mitad el desperdicio de alimentos.

Medir el desperdicio de alimentos es un reto para las cocinas comerciales, ya que hasta el 20% de los alimentos comprados se desperdicia. Winnow ofrece una solución para cada cocina.

Nuestra plataforma de análisis y nuestro conjunto de informes ayudan a los equipos a identificar rápidamente los residuos, lo que permite a las empresas reducir significativamente los residuos a gran escala. Las cocinas que utilizan Winnow reducen el desperdicio de alimentos a la mitad en promedio, lo que reduce los costes de compra de alimentos entre un 3 % y un 8 % y mejora los márgenes al tiempo que se hace lo correcto. Winnow está presente en 90 países y tiene oficinas en Londres, Dubái, Singapur, Cluj y Chicago.



We are proud to be part of the Courtauld 2025 Commitment



winnow

www.winnowsolutions.com

CHAMPIONS 12.3

We are proud to be part of Friends of Champions 12.3