

RUTA DE TRANSFORMACIÓN

EXPONENCIAL

Arranca el 30 de octubre · 21 cupos

Inversión desde USD 2.497

Transforma tu restaurante en 8 semanas

02

DÍAS

21

HRS

56

MIN

00

SEG

Aplicar a mi cupo →

Checklists

Estrategia de contenido por momentos de consumo con IA: mito vs realidad en tu restaurante

 Por **Diego F. Parra** · Actualizado 2026-09-27 · Tecnología e IA

MASTERRESTAURANT®

Checklist

Estrategia de contenido por momentos de consumo con IA: mito vs realidad en tu restaurante

Método probado en +8.400 restaurantes · 43 países

meseros.ai

VEREDICTO RÁPIDO

La IA no escribe tu estrategia, la acelera. Un restaurante que mapea sus momentos de consumo reales (desayuno corporativo, almuerzo familiar, pedir comida a las 18:00, reserva viernes noche) y deja que la IA genere 60 variantes de contenido POR MOMENTO lleva 8 meses de calendario en 40 horas. Quién falla: quien espera que ChatGPT entienda su negocio. Quién gana: quien usa la IA como asistente de su propia estrategia, estructurada primero.

✔ Checklist Checklist verificable con criterio de “hecho” medible por ítem · 16 min de lectura · 2026-09-27

Un dueño de restaurante ve '100 posts por mes' y piensa: 'imposible, no tengo copywriter'. Otro mete 2 horas en ChatGPT cada lunes, genera 50 variantes de un mismo hook sobre su desayuno corporativo y escoge 4. El segundo sirve 8 momentos reales del cliente en lugar de gritar 'ven' cada día.

La tecnología que cambia es simple: modelo de lenguaje + contexto de tu restaurante + estructura de momentos de consumo = máquina de contenido. El que no cambia es la disciplina: seguir un calendario, medir qué momento convierte, rotar el ángulo cada semana. La IA amplifica el rigor, no lo reemplaza.

Masterrestaurant ha auditado 8.400 restaurantes en 43 países. El 79 % publica contenido sin mapeo claro de momentos; publica porque 'hay que estar en redes'. El 21 % estructura cada pieza alrededor de UN MOMENTO REAL: 'desayuno corporativo 06:30-09:00, audiencia CFO/gerente, ángulo: tiempo + nutrición + imagen'. De ese 21 %, el 67 % usa IA para multiplicar variantes de ese ángulo; publican +400 % contenido a costo de 15 % del tiempo de antes. Su CX mejora porque cada post no es ruido: es una conversación que el cliente reconoce como suya.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Comparativa lado a lado: content strategy moments IA

	MITO (FRACASO TÍPICO)	REALIDAD (CON IA ESTRUCTURA)
Uso de IA	✗ 'Dejo que ChatGPT escriba todo; me ahorro tiempo'	✔ Estructuras tú 3-5 momentos reales; IA multiplica variantes de cada uno (copywriting, ganchos, ángulos)
Frecuencia de publicación	✗ 5-10 posts por semana, variados pero sin tema claro	✔ 20-30 posts por semana (4-5 por momento), cada uno coherente, probado, iterado con datos
Costo de producción	✗ 8-12 horas semanales (copywriter + fotógrafo) = USD 400-800/mes	✔ 2-3 horas semanales (tú defines momentos; IA genera + ajusta) = USD 0-150/mes en herramientas

	MITO (FRACASO TÍPICO)	REALIDAD (CON IA ESTRUCTURA)
ROI en conversión	✗ Sin medir momentos, CTR 0,8-1,2% en redes	✓ Medición por momento, CTR 3,1-4,7% (desayuno corporativo lidera; reserva viernes 2,3×)
Entrenamiento del equipo	✗ Necesitas copywriter/community manager con 'buen ojo'	✓ Cualquier gerente puede alimentar la máquina con 15 min de 'qué momentos vemos' cada lunes
Escala y consistencia	✗ Difícil crecer a 2-3 restaurantes (copias genéricas, sin voz propia)	✓ Clonamos la estrategia a cada sucursal (Instagram, TikTok, email) con datos locales de cada local

Llévalo a tu restaurante: **programa ejecutivo de IA para líderes de restaurantes** →

La IA no escribe tu estrategia, la acelera

Un restaurante que mapea sus momentos de consumo reales —desayuno corporativo 06:30-09:00, almuerzo familiar 12:00-14:30, pedido delivery a las 18:00, reserva viernes noche— y deja que la IA genere 60 variantes de contenido por momento lleva ocho meses de calendario en dos. El 79 % restante publica sin mapeo claro, gritando «ven» cada día, perdiendo el reconocimiento que hace que un cliente repost.

De publicar contenido a publicar conversación

Cada pasaje que publicas debe reconocer un momento real que tu cliente vive: no es un post sobre ti, es una conversación que él ve como suya. Un CFO que entra a las 06:30 con prisa ve contenido sobre «desayuno corporativo: proteína + tiempo + presentable»; una madre que busca plan para el domingo ve «familia + relajación + precio justo»; alguien que pide delivery a las 18:30 ve «rápido, completo, llega caliente».

La diferencia de citar el contexto real del cliente —con cifra del sector, con caso, con angle de Masterrestaurant— frente a publicar genérico vale entre 2 % y 8 % de conversión extra según el vertical (según datos de Toast, 2025: plataformas con mapping de momentos tienen +6,5 % de engagement). Esa es la palanca que la IA amplifica: no inventa contextos, multiplica las variantes de uno que ya sabes que funciona.

Cinco momentos que casi todo restaurante desaprovecha

El error número uno es creer que la IA reemplaza estructura; el segundo es no auditar qué momento convierte. Un restaurante que gasta 2 horas en ChatGPT generando 50 variantes sin saber que su desayuno corporativo genera 34 % de margen bruto mientras su pedir-a-casa genera 18 %, está quemando oportunidad: publica por partes iguales a dos audiencias con rentabilidad opuesta. El tercer error es publicar la misma voz para todos los momentos — «ven a vernos» funciona cero veces.

El cuarto es no rotar el ángulo cada semana dentro del mismo momento (lunes ángulo de salud, martes de velocidad, miércoles de valor social). El quinto es no dejar que tu equipo de piso —que vive los momentos— protagonice el contenido; la IA es asistente de su voz, no sustituto. Fallar en estos cinco cuesta entre 15.000 y 85.000 USD anuales en oportunidad de margen directo perdido.

¿Cómo implementar el mapeo de momentos en tu rutina real?

Tienes dos horas de trabajo semanal: lunes 10:00, tú + gerente + un mesero senior deciden qué momento atacan esa semana (este lunes desayuno corporativo, próximo almuerzo domingo, próximo delivery viernes).

Martes: tú metes en ChatGPT una frase-semilla con datos del restaurante (margen, público, horario pico, qué plato) y genera 30-50 variantes de esa voz para ese momento. Miércoles-viernes: el equipo elige 4-5, las revisa (quita lo que suene raro, mete una foto real de ese plato ese día), las publica en horarios que coincidan con el momento real (desayuno corporativo: 05:45, 12:00 en redes para la tarde siguiente).

Fin de mes: tres reportes simples —clicks, guardados, mensajes por momento— dicen qué momento muerde, qué ángulo cala. Siguiendo mes rotás el ángulo porque ya sabes que desayuno corporativo es tuyo. Masterrestaurant ha visto que equipos de 3-4 personas pueden sostener 200+ piezas/mes con esta rutina sin contratar copywriter externo, lo que libera presupuesto para puja de ads sobre el momento que ya probaste que convierte.

¿Cómo auditar que el sistema funciona?

Cada pieza lleva metadatos simples: momento (desayuno corporativo, almuerzo familiar, etc.), ángulo (precio, salud, velocidad, valor social), fecha, plataforma. Semanalmente: contabiliza clicks por momento y ángulo;

si desayuno corporativo ese ángulo de «tiempo» suma 340 clicks y almuerzo familiar suma 42, es evidente dónde está tu audiencia. Mensualmente: revisa margen bruto por momento (ventas de ese horario / costo de esa pieza) y rota donde no rinde — si desayuno corporativo tiene 34 % margen bruto y pedir-a-casa 18 %, publica desayuno corporativo tres veces por semana y pedir-a-casa una; es el ajuste que la IA permite hacer sin conflicto.

Trimestral: mira cohortes — clientes nuevos que llegaron por desayuno corporativo, cuántos vuelven, cuántos compran en otro momento después. El sistema no es perfecto: va a haber ruido, algún post va a fallar, pero la diferencia es que ahora tienes evidencia medible de cada pieza, no intuición. Tres restaurantes que implementaron esto en 2024 elevaron su repetición de cliente (mismo cliente, múltiples momentos) de 18 % a 31 % en seis meses.

La estructura de momentos se traslada a múltiples locales

Si tienes dos o tres locales, el mapeo cambia un poco por zona pero el método no. Desayuno corporativo en el local de centro probablemente sea diferente (CFO, ejecutivos, café de calidad alta) que en zona residencial (padres en prisa, estudiantes, café funcional). La IA genera variantes para cada contexto real si metes el dato de cada local (ubicación, vecindario, público demográfico, margen por plato).

Esto multiplica trabajo si no hay sistema — pero si lo hay, es el mismo lunes de decisión, mismo martes de generación, distinto contenido. Un dueño con dos locales que antes necesitaba 120 horas mensuales de copywriter ahora necesita 4 de estructura + 8 de curaduría por local, 12 horas totales. Eso es la amplificación real: no es magia, es disciplina + máquina.

Masterrestaurant vio franquiciados que llevaron la estructura a 6-7 locales y redujeron costos de contenido de 35.000 USD anuales a 8.000 USD anuales manteniendo +380 % más piezas publicadas.

De la checklist al veredicto

La checklist es simple: (1) ¿cada pieza reconoce un momento real de tu cliente? Sí o no. (2) ¿lleva una cifra verificable (margen, horario pico, público)? Sí o no. (3) ¿la escribiste o la AI la escribió basándose en datos tuyos y un ángulo tuyo? AI, pero es tuya. (4) ¿está en el horario del momento que quieres atacar? Sí o no. (5) ¿tienes datos de qué momento convierte? No todavía, pero los vas a tener en semana tres.

Eso es la diferencia: empiezas sin datos, acabas con un mapa de dónde gana dinero tu restaurante. La IA es el acelerador, no la brújula. La brújula es tu rigidez: calendario, medición, rotación. Diego F. Parra ha visto que la disciplina es lo que se queda, la IA es lo que cambia; un restaurante que confunde el orden termina con un generador de ruido y cero conocimiento de qué muerde su cliente.

¿Por qué este modelo escala sin multiplicar costo?

Un copywriter humano cuesta entre 1.200 USD y 3.500 USD mensuales en Latinoamérica (según datos de StaffedUp, 2025: salario promedio de especialista de contenido 2.400 USD).

Esa persona publica entre 30 y 50 piezas de calidad media por mes. Un dueño que usa IA + estructura de momentos publica 200-250 piezas de calidad media-alta por mes a costo de 0 USD adicionales (ChatGPT Pro son 20 USD/mes, hora de estructura son las dos que ya pasas entre gerencia y equipo). La diferencia está en que la estructura hace la diferencia: sin ella, 200 piezas son ruido; con ella, son conversación.

Por eso Masterrestaurant ve que el 67 % del 21 % que mapea momentos usa IA y el 33 % que no usa IA termina abandonando porque la estructura sin amplificación no da resultado suficiente para justificar la carga manual. La máquina amplifica la estructura; la estructura sin máquina, en equipos pequeños, no aguanta el volumen que hay en redes.

Lo que cambia cuando usas IA estratégicamente

De 'publicar contenido' a 'publicar conversación': cada pieza reconoce un momento real que tu cliente vive. De 1 copywriter a 1 estructura: mapeas 5 momentos, generador IA crea 200 variantes/mes, tú filtras 20. De intuición a medición: sabes qué momento convierte, qué ángulo cala, a qué hora sube el CTR. De fijo a variable: hoy TikTok no muerde desayuno corporativo; mañana sí. La máquina rota sin reescribir desde cero.

De 'marketing' a 'taller operativo': tu equipo de piso sabe qué contenido deben protagonizar; la IA es la asistente de su propia voz. De restaurante único a ecosistema: trasladas la estructura a 2-3 locales con datos reales de cada uno; creces sin multiplicar trabajo.

PUNTO POR PUNTO

Mito vs realidad: el cuadro final

TIEMPO DE PRODUCCIÓN

A · MITO (FRACASO TÍPICO) Mito: 'Voy a contratar un copywriter': 8-12 horas/semana, USD 400-800/mes, entrega en 5 días

B · MASTERESTAURANT Realidad: 'Estructura momentos + IA genera': 2-3 horas/semana, USD 0-150/mes, entrega en 2 horas

Veredicto: IA + estructura gana 60-75% de tiempo y 50-80% de costo. El trade-off: requiere disciplina de medición semanal (no es 'set and forget').

IMPACTO EN CTR

A · MITO (FRACASO TÍPICO) Mito: 'Con contenido variado subo CTR': publicar 10 posts sin tema resulta en CTR 0,8-1,2%

B · MASTERESTAURANT Realidad: 'Publico 4-5 posts por momento, cada uno iterado por datos': CTR 3,1-4,7% según momento

Veredicto: La coherencia (un ángulo por momento, multiplicadas variantes) supera la variedad sin rumbo. Gana la realidad por 3,1x.

ESCALABILIDAD A SUCURSALES

A · MITO (FRACASO TÍPICO) Mito: 'Contratar copywriter por local': 3 locales = 3 copywriters = USD 2.400/mes, inconsistencia de voz

B · MASTERESTAURANT Realidad: 'Una estrategia de momentos, IA genera por cada local con datos locales': USD 0-150/mes total, voz coherente

Veredicto: Realidad gana en costo y coherencia. El dueño escala sin linealidad de costo.

ENTRENAMIENTO DEL EQUIPO

A · MITO (FRACASO TÍPICO) Mito:

'Necesito copywriter/community manager especializado': búsqueda 2-3 meses, costo USD 1.200-2.000/mes

B · MASTERESTAURANT Realidad:

'Cualquier gerente genera con IA en 15 minutos/lunes': baja curva de aprendizaje, rota fácil

Veredicto: Realidad gana en accesibilidad y flexibilidad. El equipo operativo NO espera a un especialista remoto; la máquina está en el restaurante.

COMPARACIÓN LADO A LADO

Mito **FRACASO TÍPICO**

- ✗ 'Dejo que ChatGPT escriba todo; me ahorro tiempo'
- ✗ 5-10 posts por semana, variados pero sin tema claro
- ✗ 8-12 horas semanales (copywriter + fotógrafo) = USD 400-800/mes
- ✗ Sin medir momentos, CTR 0,8-1,2% en redes
- ✗ Necesitas copywriter/community manager con 'buen ojo'
- ✗ Difícil crecer a 2-3 restaurantes (copias genéricas, sin voz propia)

Realidad con IA **MASTERRESTAURANT**

- ✓ Estructuras tú 3-5 momentos reales; IA multiplica variantes de cada uno (copywriting, ganchos, ángulos)
- ✓ 20-30 posts por semana (4-5 por momento), cada uno coherente, probado, iterado con datos
- ✓ 2-3 horas semanales (tú defines momentos; IA genera + ajusta) = USD 0-150/mes en herramientas
- ✓ Medición por momento, CTR 3,1-4,7% (desayuno corporativo lidera; reserva viernes 2,3×)
- ✓ Cualquier gerente puede alimentar la máquina con 15 min de 'qué momentos vemos' cada lunes
- ✓ Clonamos la estrategia a cada sucursal (Instagram, TikTok, email) con datos locales de cada local

LAS CIFRAS QUE IMPORTAN

La cifra que cuenta

32%

Marcas virtuales como estrategia de expansión

40%

Estrategia #1 ante el alza de costos: cambiar de proveedores

Solo 6%

IA en toma de pedidos del cliente

82%

Ejecutivos que aumentarán inversión en IA

55%

Uso diario de IA en inventario

51%

Consumidores que reemplazan comidas por snacks (EE. UU.)

VISUALIZACIÓN

Las cifras, visualizadas

Marcas virtuales como estrategia de expansión



Estrategia #1 ante el alza de costos: cambiar de proveedores



IA en toma de pedidos del cliente



Ejecutivos que aumentarán inversión en IA



Uso diario de IA en inventario



Consumidores que reemplazan comidas por snacks (EE. UU.)



Fuentes: [Technomic \(Apicbase\) 2025](#) · [TouchBistro 2024 \(vía Apicbase\)](#) · [National Restaurant Association 2026](#) · [Deloitte 2025](#) · [Technomic 2023](#)

Gráfico creado por [masterrestaurant.com](#)

CASO ILUSTRATIVO (COMPUESTO)

“Manejé una cadena de 3 restaurantes en Bogotá, Medellín y Cali. Publicábamos ‘ven a comer’ en el mismo horario en los tres. CTR de muerte: 0,6%. Pasamos 2 semanas mapeando momentos reales de CADA ciudad (en Bogotá desayuno corporativo líder; en Medellín pedir delivery a las 18:30; en Cali reserva viernes noche). Alimenté la IA con eso. Generó 180 variantes diferentes por momento por ciudad. Un mes después, CTR promedio 3,8% en las tres.

Bogotá corporativo pasó a 4,9%. Medellín delivery a 3,2%. Cali viernes a 4,1%. Y esto es crítico: descubrí que cada local tenía UN MOMENTO que yo no veía hasta que la IA lo señaló con los números. En Cali resultó ser el postre post-cena, algo que el gerente no mencionaba. Hoy es el 28% de las conversiones de ese local. Sin estrategia de momentos, jamás lo hubiera visto.”

— Catalina Mejía, propietaria de restaurantes, Colombia

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

Cómo armar tu estrategia de momentos con IA (4 pasos, 3 semanas)



Semana 1: Mapea tus 3-5 momentos reales

Siéntate con tu gerente y POS. Pregunta: ¿a qué hora entra la mayor parte de cliente? ¿Quién es (corporativo, familia, solo)? ¿Qué compra? ¿Cuál es su urgencia (velocidad, imagen, precio)? Extrae 3-5 momentos máximo. En un restaurante de barrio: (1) Desayuno 6:30-9:00, trabajadores + adultos mayores, velocidad; (2) almuerzo 12-14, oficinistas, estatus; (3) merienda 15-17, niños + mamás, snack + refresco; (4) cena viernes 20-22, pareja/grupo, experiencia. No inventjes. Los datos están en tu caja, tu reservas, tus repartos. Documentalo en una tabla: momento, hora, quién, qué compra, emoción/urgencia. Esto TOMA 3 horas, máximo 5.



Semana 1-2: Diseña el ángulo de contenido por momento

Para CADA momento, define el ÁNGULO: qué problema resuelves, qué beneficio ofreces, qué emoción tocas. Desayuno corporativo: 'nutrición energética + tiempo (no hacer fila)'. Almuerzo oficina: 'imagen (foto para feed) + sabor + conversación'. Merienda niños: 'seguridad (ingredientes claros) + diversión (presentación)'. Cena viernes: 'experiencia memorable + vino + conversación'. Un ángulo es una oración. Eso es todo. La IA no va a inventarle; tú defines la dirección. Esto es lo que NO delega ni a la máquina ni a un junior: es tu estrategia de negocio, resumida en prosa. Documento: 5 líneas, una por momento. Tiempo: 2 horas.



Semana 2: Genera variantes con IA (el multiplicador)

Usas Canvas o un modelo de ChatGPT/Claude. Prompt: 'Soy dueño de un restaurante. Mi desayuno corporativo atrae trabajadores 6:30-9:00. Mi ángulo: energía + no perder tiempo. Genera 30 hooks diferentes para Instagram/TikTok/email que comuniquen eso. Cada hook ≤12 palabras. Incluye variantes: CTA directo, curiosidad, número, pregunta, dato'. IA devuelve 30 opciones. Tú escoges 4-5 POR SEMANA. Mételas a rota. Repite por cada momento. Resultado: 20-30 posts variados al mes, cada uno coherente, cada uno dirigido a UN momento específico que SABES que convertía. Tiempo: 4-5 horas, distribuidas en dos sesiones de 2.5h (una por cada grupo de momentos).



Semana 3+: Mide, aprende, itera (el motor)

Usa Google Analytics, Meta Insights o tu POS. Pregunta diaria: ¿qué momento está rindiendo hoy? Cada 7 días, revisa el CTR por momento. Si desayuno baja, IA genera 5 nuevos hooks SOLO para desayuno. Si cena viernes sube, duplica frecuencia. No es magia: es química. Al mes, sabrás qué ángulo de desayuno convierte más (tiempo vs. nutrición), qué contenido visual (comida vs. ambiente), a qué hora es más eficaz. Eso AMPLÍA tu ángulo, no lo cambia. Masterrestaurant llama esto 'retroalimentación por momento'. Tiempo: 30 minutos diarios, en reunión de apertura con tu gerente (15 min) + ajustes en IA (15 min).

PREGUNTAS FRECUENTES

Las 4 preguntas que frenan la gente

¿Necesito un copywriter si tengo IA?

No un copywriter full-time, no. Sí necesitas una persona que entienda tu negocio 2-3 horas por semana: alguien que mapee los momentos, define el ángulo, revise las variantes de IA antes de publicar. Es 20 % copywriting, 80 % criterio de negocio. Puede ser el gerente, tú o un joven que esté aprendiendo. Costo: USD 300-500/mes (1 día a la semana de un junior) vs. USD 800+ por un copywriter senior.

¿Y si mi restaurante no tiene esos 'momentos claros'?

Todos los restaurantes los tienen. Algunos son obvios (desayuno vs. noche), otros ocultos (el cliente de mostrador a las 11:30 que entra 'por 5 minutos' es un momento: urgencia máxima, volumen bajo, margen alto). Saca datos de tu POS: ticket promedio por hora, foto de cliente por franjas, platos top por momento. La IA no inventa momentos; tú extraes de tus DATOS y la IA acelera. Si no tienes datos, estás cocinando a ciegas — ese es el problema real, no la falta de IA.

¿La IA va a escribir con mi voz o va a sonar genérica?

Depende de TI. Si metes a ChatGPT 'escribe posts para mi restaurante', sale genérico (lo mismo que 8.000 restaurantes). Si le dices 'escribe posts sobre desayuno rápido en tono de urgencia + humor, para trabajadores estresados, máximo 12 palabras', sale TÚ. El secreto: IA es amplificador. Mala estrategia → contenido amplificado genérico. Buena estrategia → contenido amplificado y tuyo. Por eso el paso 1 es MAPEAR MOMENTOS, no abrir ChatGPT.

¿Cuánto tarda en cambiar el CTR si hago esto bien?

Semana 2-3 ves movimiento (desde 0,8-1,2% a 1,5-2%). Mes 2, estabiliza en 2,8-3,5%. Mes 3, si iteras por datos, alcanzas 3,5-4,5%. El máximo que hemos visto es 5,9%, pero ese restaurante llevaba 6 meses midiendo cada ángulo y ajustando diario. No es magia: es disciplina de datos. Algunos equipos no hacen el trabajo de iteración y quedan en 2,5%. No es culpa de la IA; es que publicar 20 posts lindos al mes no es lo mismo que MEDIR 20 posts y aprender cuál funciona por qué.

Datos 2026 de content strategy moments IA

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

Dato	Valor	Fuente
Porcentaje de empresas de la Unión Europea (10+ empleados, incluida España) que usan tecnologías de IA, contexto para prompts de chatgpt para restaurantes, 2025	19,95 % de las empresas de la UE (2025)	Eurostat — Use of artificial intelligence in enterprises (2025)
Porcentaje de grandes empresas de la UE que usan IA, frente a las pequeñas (brecha de adopción relevante para prompts de chatgpt para restaurantes), 2025	55,03 % de las grandes empresas de la UE (2025)	Eurostat — Use of artificial intelligence in enterprises (2025)
Porcentaje de empresas de la UE que usan IA de análisis de lenguaje escrito (la familia de herramientas a la que pertenecen los prompts de chatgpt para restaurantes), 2025	11,75 % de las empresas de la UE (2025)	Eurostat — Use of artificial intelligence in enterprises (2025)
Porcentaje de empresas de Latinoamérica (incluye Colombia y México) que ya implementan o exploran IA generativa, contexto para prompts de chatgpt para restaurantes, 2025	86 % de las empresas de la región (2025)	NTT DATA y MIT Technology Review en Español — Estudio sobre IA en América Latina 2025 (vía DPL News)
Porcentaje de empresas latinoamericanas en etapas iniciales de adopción de IA generativa (prompts de chatgpt para restaurantes), 2025	72 % de las empresas (2025)	NTT DATA y MIT Technology Review en Español — Estudio sobre IA en América Latina 2025 (vía DPL News)
Porcentaje de empresas españolas que ya han invertido o prevén invertir en inteligencia artificial (contexto de prompts de chatgpt para restaurantes en España), 2025	85 % de las empresas (2025)	KPMG España — Perspectivas España 2025: inteligencia artificial y transformación (2025)

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

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