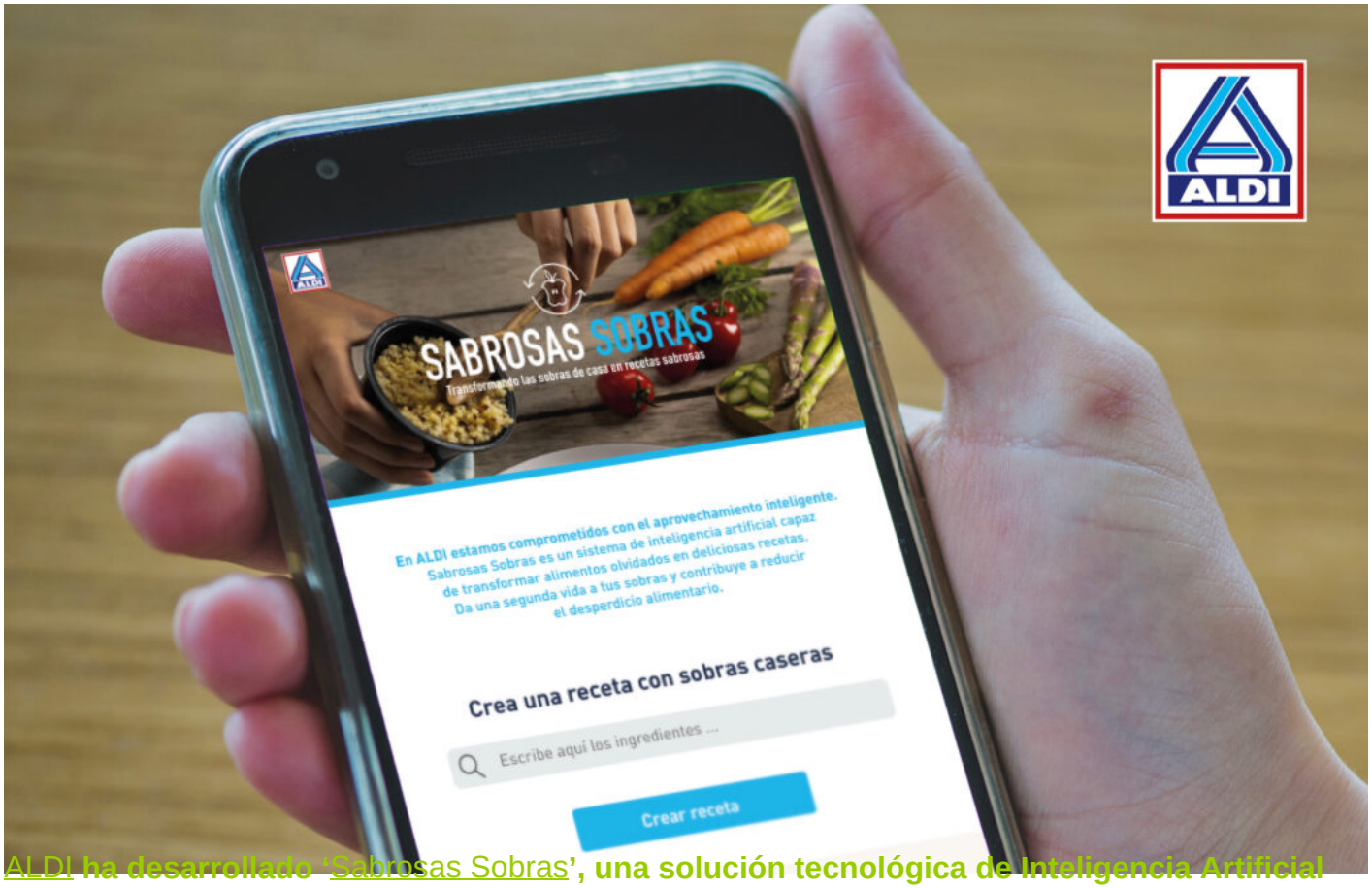
ALDI lanza una herramienta de inteligencia artificial para crear recetas



ALDI ha desarrollado 'Sabrosas Sobras', una solución tecnológica de Inteligencia Artificial Generativa para ayudar a promover el aprovechamiento de alimentos entre los consumidores a través de la generación de recetas, y reducir de este modo el desperdicio alimentario.

Se trata de una plataforma digital de acceso completamente gratuito y abierto, que utiliza ingredientes introducidos por el usuario y los transforma y combina en recetas variadas para que pueda aprovechar los restos de alimentos que tiene en casa de una forma distinta y con conciencia.

En sus dos primeras semanas de funcionamiento, la plataforma generó más de 11.000 recetas a partir de Inteligencia Artificial Generativa. Referente a los ingredientes más usados, el huevo es el más incluido en las solicitudes y las ensaladas las recetas más creadas con la herramienta.

Un proyecto pionero en el ámbito del gran consumo que acerca la IA al día a día del gran público

‘Sabrosas Sobras’ es un proyecto pionero en el ámbito del gran consumo, que a través de un agente conversacional autónomo, especializado en la gastronomía y en la creación de recetas, ofrece sugerencias culinarias basadas en los ingredientes sobrantes que los usuarios introducen en la plataforma.

AIgent es el resultado de meses de investigación y desarrollo en el ámbito del procesamiento del lenguaje natural y el aprendizaje automático, cuyo objetivo es poder ofrecer resultados muy confiables y precisos a los usuarios. Se trata de un proyecto innovador ya que **acerca la IA al gran público con una funcionalidad aplicable al día a día de la mayoría de personas y con una interfaz muy sencilla.** De esta manera, ALDI consigue poner la inteligencia artificial generativa al alcance de todos los usuarios para contribuir a reducir el desperdicio alimentario con deliciosas recetas.

El compromiso de ALDI contra el desperdicio alimentario

ALDI lleva años implementando iniciativas en sus procesos para reducir el desperdicio alimentario. **Durante 2022, ALDI evitó el desaprovechamiento de más de 6.595 toneladas de productos perecederos**, gracias a medidas como la donación directa de alimentos a entidades sin ánimo de lucro. En concreto, entre noviembre de 2022 y octubre de 2023, ALDI donó más de 2.000 toneladas de alimentos a más de 170 entidades sociales sin ánimo de lucro en España, locales y regionales (como puntos de distribución de alimentos, comedores sociales y bancos de alimentos) en cerca 380 supermercados de la compañía (91%) repartidos por todo el país.

Además de la donación de alimentos, ALDI aplica un descuento del 30% en determinados artículos con fecha de consumo preferente o de caducidad próxima, gracias al cual se ha evitado el desperdicio de más de 6.400 toneladas de alimentos durante el último año. Desde abril de 2022 hasta marzo de 2023, se han aprovechado más de 3.620 toneladas de carne y pescado fresco, cerca de 1.130 toneladas de productos lácteos, más de 670 toneladas de frutas y verduras frescas y cerca de 910 toneladas de alimentos refrigerados.