



©Depositphotos.

¿Cómo ayuda la IA a las colectividades? Decálogo y dos soluciones a tener en cuenta

20-02-2024

Artículo publicado en las **Horeca Stories*** de Hostelco & Restaurama.

En el sector de la restauración colectiva, la IA tiene el potencial de transformar la manera en que se planifican los menús, se gestionan los inventarios, se automatizan los procesos y se mejora la experiencia del cliente, entre otras áreas clave. Presentamos un decálogo de lo que puede aportar al sector y revisamos dos soluciones: Proppos, que permite monitorear la ingesta de los pacientes hospitalarios; y Winnow, para el control del despilfarro alimentario.

Igual que en cualquier otro ámbito, la inteligencia artificial (IA) tiene mucho que aportar al sector de la restauración colectiva. Si la digitalización se refiere al proceso de convertir información analógica o física en formato digital (proceso en el que aún están muchas empresas), la inteligencia artificial va más allá y se centra en desarrollar sistemas y programas capaces de realizar tareas que normalmente requieren inteligencia humana y que incluyen el aprendizaje, la percepción, el razonamiento y la toma de decisiones.

IA genérica

A continuación destacamos brevemente diez aspectos en los que la IA tiene mucho que aportar al sector de las colectividades:

1. Optimización de menús y planificación de dietas.

La IA puede analizar las preferencias alimentarias, restricciones dietéticas y requerimientos nutricionales de los comensales para crear menús personalizados en todo tipo de servicios.

2. Gestión de inventarios.

La IA puede prever la demanda de alimentos y optimizar la gestión de compras para minimizar desperdicios y reducir costes. Facilita la identificación de patrones de consumo y la gestión eficiente de las existencias de alimentos. Además puede ser utilizada para rastrear y gestionar eficazmente la presencia de alérgenos en los alimentos, asegurando la seguridad

alimentaria en todos los entornos.

3. Automatización de procesos y mejora de la eficiencia operativa.

La IA puede optimizar la programación de funciones de los empleados, la gestión del flujo de trabajo en la cocina y la asignación de recursos para garantizar un funcionamiento más eficiente de la operativa.

4. Personalización del servicio.

Utilizando datos sobre las preferencias individuales, la IA puede personalizar la experiencia culinaria, ofreciendo opciones de menú adaptadas a las preferencias de cada comensal.

5. Análisis de satisfacción del cliente.

A través del análisis de comentarios y datos de satisfacción, la IA puede proporcionar información valiosa para mejorar la calidad de los servicios de alimentación y ajustar los menús según las preferencias de los clientes.

6. Control de calidad.

La IA puede ser utilizada para monitorear la calidad de los alimentos en tiempo real, ayudando a garantizar que los platos cumplan con los estándares de calidad y seguridad alimentaria.

7. Eficiencia energética y sostenibilidad.

La IA puede contribuir a la eficiencia energética en la gestión de cocinas, optimizando el uso de electrodomésticos y recursos para reducir el impacto ambiental.

8. Capacitación y desarrollo del personal.

Puede proporcionar herramientas de formación en línea y simuladores para mejorar las habilidades del personal en la cocina y en la gestión de servicios alimentarios.

9. Predicción de tendencias.

Analizando grandes cantidades de datos, la IA puede ayudar a prever tendencias alimentarias, permitiendo a los servicios de alimentación adaptarse rápidamente.

10. Seguimiento de normativas y cumplimiento.

La IA puede ser utilizada para monitorear y asegurar el cumplimiento de normativas de salud y seguridad alimentaria en colectividades.

Tecnología de reconocimiento de alimentos mediante el análisis de imágenes

Nil Salomó, CEO y cofundador de Proppos, otra de las empresas presentes en el espacio 'Restauración en colectividades: meeting point', firma especializada en el uso de IA para la restauración colectiva, destaca la tecnología de reconocimiento de comida mediante análisis de imágenes en tres procesos concretos, *"la automatización del cobro en los servicios de cafetería mediante la solución 'fast pay'; en control de calidad en las cintas de emplatado de los hospitales; y el control de la ingesta"*.

En relación a esta última cuestión, cabe recordar que el jueves 21 de marzo, dentro del programa del sexto 'Congreso de Restauración Colectiva' (#CRC24), se celebrará una mesa coordinada por la AEHH (Asociación Española de Hostelería Hospitalaria), en la que se hablará sobre la desnutrición relacionada con la enfermedad. En la sesión se presentará un ejemplo real de cómo la IA de Proppos ayuda en la lucha contra la desnutrición en pacientes hospitalizados; para ello se utilizan imágenes capturadas de las bandejas de los pacientes antes y después de cada comida, optimizando el monitoreo de la ingesta, permitiendo un control de calidad rápido y eficiente, y pudiendo ofrecer una mejor atención hospitalaria.

Su tecnología de reconocimiento individual de los platos servidos, sobre todo en las cafeterías, permite a los diferentes operadores tener los datos exactos de los productos servidos. Estos datos son de gran utilidad para conocer el perfil de los usuarios, mejorar la oferta, tener una producción más precisa y generar menos residuo. Otro aspecto interesante a tener en cuenta es, según Salomó, que *"debido al gran volumen de clientes que se tiene que atender en poco tiempo, por ejemplo en cafeterías o comedores corporativos, los operadores suelen cobrar a partir de conceptos genéricos como 'menú completo' o 'primer plato'. Esta práctica produce una pérdida importante de datos; en el mismo tiempo, la IA puede identificar individualmente todos los productos"*.

'Control inteligente' del despilfarro alimentario

Otra de las soluciones que podréis encontrar en la feria son las que ofrecen tecnología basada en IA para control del desperdicio alimentario. En un artículo anterior publicado en los HorecaStories ya hablamos sobre tecnología y despilfarro; hoy nos vamos a centrar en la solución de Winnow, una firma que ha desarrollado una tecnología basada también en la IA, que permite medir con detalle todos los residuos orgánicos con el objetivo de ayudar a los profesionales a tomar mejores decisiones para reducir drásticamente tanto los residuos de alimentos como los costes, impulsando la eficiencia de las cocinas.

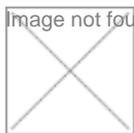
El sistema está basado en reconocimiento de imágenes con cámara incorporada y báscula conectada. Como comenta **Constance Lambert**, responsable de desarrollo de Negocio de la marca, *"en una cocina profesional se desperdicia un promedio del 10% de los alimentos comprados. Esto sucede porque en muchos casos se carece de las herramientas necesarias para medir con precisión los residuos... y lo que no se mide no se gestiona"*. *"Todos los chefs –continúa Lambert– saben que generan desperdicio y hacen lo que pueden para reducirlo; lo que no saben exactamente es cuántos kilos tiran, que día de la semana, a qué hora del día, de qué familia de productos se desperdicia más o incluso qué plato o ingrediente tiene la ratio más alta de despilfarro. Winnow ayuda a tener este nivel de detalle para poder tomar las decisiones adecuadas para una reducción importante de todo tipo de residuos orgánicos"*.

Winnow estará también presente con un *stand* en el espacio 'Restauración en colectividades: meeting point' y tendremos la oportunidad de conocer de primera mano la experiencia internacional de Ikea con la solución, en una de las mesas programadas sobre despilfarro alimentario y digitalización, dentro del programa del citado 'Congreso de Restauración Colectiva' (#CRC24).

En resumen, como comenta Nil Salomó, *"la IA tiene el potencial de mejorar la eficiencia operativa, la satisfacción del cliente y la rentabilidad en el sector de la restauración colectiva al permitir una gestión más inteligente y basada en datos. Sin embargo, es importante implementar estas tecnologías de manera ética y garantizar la privacidad de los datos de los clientes para aprovechar al máximo sus beneficios"*.

(*) **Horeca Stories** es una iniciativa de comunicación de Hostelco & Restaurama (H&R), a través de la cual se comparten mensualmente, artículos y contenido audiovisual presentado por periodistas del sector horeca. Se habla de soluciones, innovaciones, mercados y casos de éxito dentro del amplio abanico de segmentos que incluye el sector de la hostelería. Por primera vez, Restauración Colectiva (RC) ha sido invitada a formar parte de este proyecto lo que supone un paso más en la apuesta de Alimentaria & Hostelco (A&H) por apoyar y dar visibilidad al sector de las colectividades. Suscríbete a las Horeca Stories.

Image not found or type unknown



Noticias Relacionadas

- 'Restauración en colectividades: meeting point', el punto de encuentro que le hacía falta al sector
- Gestión de compras en restauración colectiva: calidad, fiabilidad y estabilidad en el servicio
- Principales errores de las empresas en las licitaciones de contratos del sector público
- La industria, alarmada por el impacto de la sequía en el suministro de alimentos



Ana Turón, periodista especializada en el sector de la restauración social y colectiva. Impulsora y responsable de www.restauracioncolectiva.com, único medio de comunicación dedicado al 100% al sector de las colectividades en España; y también del 'Congreso de Restauración Colectiva' (CRC). @:
aturon@restauracioncolectiva.com / LinkedIn.