

Te encuentras en Inicio / Empresas / Proveedoras /

Proppos impulsa la transformación digital en la zona de colectividades de Alimentaria + Hostelco

Proppos impulsa la transformación digital en la zona de colectividades de Alimentaria + Hostelco

Martes, 03 de febrero 2026

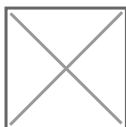
Proppos estará presente como expositor en el espacio '**Restauración colectiva: meeting point**' de Alimentaria + Hostelco, donde mostrará cómo la inteligencia artificial y la visión artificial se han convertido en herramientas clave para afrontar los principales retos de la restauración colectiva: control, trazabilidad, eficiencia y sostenibilidad.

Especializada en soluciones tecnológicas para colectividades, hospitales y centros sociosanitarios, Proppos ayuda a los centros a transformar sus procesos en sistemas más seguros, eficientes y basados en datos, y presentará tres soluciones innovadoras que ya están marcando la diferencia en el sector.

"La participación de Proppos en 'Restauración colectiva: Meeting Point' permitirá mostrar a los profesionales del sector cómo la inteligencia artificial se convierte en una herramienta clave para mejorar el control, la trazabilidad y la sostenibilidad en la restauración colectiva", según afirman los responsables de la marca.

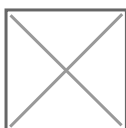
La primera de estas soluciones es su sistema de **control automático del emplatado hospitalario**, diseñado para reducir errores humanos, garantizar la trazabilidad de todas las bandejas y facilitar la justificación ante posibles incidencias, un aspecto clave en entornos altamente regulados. Hospitales como el **Hospital Universitari Germans Trias i Pujol** o el **Hospital de Palamós**, entre otros, ya cuentan con esta solución implantada.

Proppos presentará también su sistema de **control de la ingesta**, una herramienta clave para conocer de forma automática, rápida y fiable el consumo real de los pacientes y optimizar el seguimiento nutricional, la personalización de dietas y la atención asistencial.



La propuesta se completa con el **control del desperdicio alimentario**, una solución que permite cuantificar el desperdicio de forma objetiva, mejorar la operativa del centro y cumplir con la **Ley 1/2025 de prevención de las pérdidas y el desperdicio alimentario**. Además, como novedad, Proppos ha desarrollado una versión más sencilla de esta solución mediante una aplicación vinculada a una balanza inteligente, en colaboración con el **Pont Alimentari**.

Además, Proppos presentará los **últimos avances de FastPay**, su solución de pago automatizado para entornos de autoservicio, ocio y restauración colectiva, diseñada para agilizar el servicio, eliminar colas y facilitar el día a día de los equipos.



– **Proppos**. Alimentaria + Hostelco. Pabellón 4. Área '**Restauración colectiva: meeting point**'. Stand: B11.
– Contacta con **Proppos** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- [Resultados de digitalizar el emplatado, el desperdicio alimentario y el control de la ingesta en hospitales](#)