



Te encuentras en Inicio / Secciones / Tecnología y equipamiento /

Robots en restauración colectiva: optimización de procesos, reducción de costes y bienestar laboral

© G2 Green.

## Robots en restauración colectiva: optimización de procesos, reducción de costes y bienestar laboral

Miércoles, 26 de febrero 2025

**La robótica y la inteligencia artificial están revolucionando la restauración colectiva mejorando la eficiencia en la gestión de higiene y el servicio, sin perder el enfoque en las personas. Estas tecnologías optimizan procesos, reducen costes operativos y tiempos de trabajo, y disminuyen la fatiga laboral. Son reflexiones de Francisco Guitián, CEO de Productos Químicos G2 Green.**

En el sector de la restauración colectiva, la eficiencia y la seguridad no son opcionales, son una necesidad. Hospitales, residencias, comedores escolares y grandes cocinas industriales deben garantizar máximos estándares de higiene, optimizar recursos y, al mismo tiempo, ofrecer un servicio impecable sin comprometer el bienestar de sus equipos.

Aquí es donde la robótica y la inteligencia artificial están cambiando las reglas del juego. No se trata de sustituir a las personas, sino de proporcionarles aliados tecnológicos que les permitan enfocarse en lo que realmente importa: la supervisión de la higiene alimentaria, el control de calidad y la atención al usuario.

### Menos costes, más eficiencia, mejor servicio

La automatización ya es una realidad en muchas empresas del sector, reduciendo costes operativos en hasta un 70% y mejorando la productividad sin aumentar la carga de trabajo.

Las ventajas son claras: optimización en los procesos de limpieza, reducción del desperdicio de productos y agua, y disminución de tiempos de trabajo en un 40%. Además, el uso de robots en tareas repetitivas y físicamente exigentes reduce la fatiga laboral y el absentismo, permitiendo que los empleados se enfoquen en tareas de mayor valor.

Pero la eficiencia no solo se mide en ahorro, sino también en calidad del servicio. La robótica en higiene y reparto garantiza procesos homogéneos, sin margen de error, y asegura continuidad operativa incluso en momentos de alta demanda o falta de personal.

En otras palabras: menos costes, más rentabilidad y un equipo humano más motivado y enfocado en mejorar la experiencia del usuario.

### Tecnología que complementa al equipo, no lo sustituye

A pesar de los avances tecnológicos, hay aspectos del servicio que ninguna máquina puede reemplazar: la supervisión experta, el criterio profesional y la calidez humana.

Por ello, los robots están diseñados para trabajar junto al equipo, no en su lugar. Su función principal es liberar tiempo y esfuerzo en tareas repetitivas, permitiendo a los profesionales centrarse en:

- Garantizar la seguridad alimentaria y el cumplimiento de normativas de higiene.
- Supervisar y mejorar los estándares de calidad en cada proceso.
- Personalizar la atención y la experiencia del usuario, desde pacientes hospitalarios hasta comensales en colectividades.

En un sector donde cada detalle cuenta, la precisión, la trazabilidad y la eficiencia de la robótica marcan la diferencia.

### Noticias Relacionadas

- [El aeropuerto de Barcelona cuenta con el primer restaurante robotizado con inteligencia artificial](#)
- [El gran agujero en la seguridad del paciente y la revolución digital como solución para los hospitales](#)
- [¿Cómo ayuda la IA a las colectividades? Decálogo y dos soluciones a tener en cuenta](#)
- [Caso real de digitalización en hospitales: 66% de reducción en llamadas de enfermería a cocina](#)

Francisco Guitián **Francisco Guitián** es CEO y socio fundador de [Productos Químicos G2 Green](#), empresa pionera en biodesinfección 3.0, *smart cleaning* y tecnología aplicada a la higiene profesional. Con más de 38 años de experiencia, lidera la transformación del sector con soluciones innovadoras para horeca, restauración colectiva, agroalimentación e industria, entre otros. @: [contacto@g2green.es](mailto:contacto@g2green.es).