



'Smartfood waste' de Grup Soleti, inteligencia artificial contra el desperdicio alimentario

29-06-2023

La división Labelfood de Grup Soleti presentó, en la pasada edición de Foodservice Forum, su sistema 'Smartfood waste' contra el desperdicio alimentario; un sistema, basado en inteligencia artificial (AI), que rastrea y predice el desperdicio de alimentos y las emisiones de CO₂ asociadas. El equipo incorpora *software* y *hardware* de la empresa Orbisk, de la que Grup Soleti es *partner* en España.

'Smartfood waste' registra y reconoce automáticamente qué tipo de comida se tira, en qué cantidad y a qué hora del día. La herramienta funciona con una cámara ubicada sobre un cubo de basura, con tecnología AI que reconoce automáticamente qué productos se están desechando. Estos datos se tratan y procesan por el sistema, lo que le permite identificar exactamente lo que se está desperdiciando y cómo pueden implementarse cambios en el tamaño de las porciones, el almacenamiento o la planificación mejorando las operaciones, abastecimiento y compras. Como resultado, las empresas de restauración pueden conseguir ahorros financieros mensuales significativos al tiempo que reducen su desperdicio de alimentos.

Básicamente, la utilización del sistema 'Smartfood waste' reporta ventajas en tres sentidos principales:

1. Sostenibilidad. Combatir el desperdicio de alimentos es la mejor solución para hacer frente al cambio climático y alcanzar los objetivos de desarrollo sostenible.
2. Económico. Saber cuánto se tira ayuda a adaptar los procesos de compra y a ahorrar. Se calcula que con la utilización del sistema, el margen de beneficio aumenta entre un 2% y un 8%.
3. Optimización. El sistema dispone de un monitor de desperdicio de alimentos totalmente automatizado. Simplemente hay que mostrar la comida delante de la luz led y esperar a que el equipo haga una foto. Luego, se puede tirar la comida en el cubo de basura. ¡Eso es todo!

Contacta con **Grup Soleti** o accede a su web a través de nuestro directorio de empresas.

Noticias Relacionadas

- Etiquetado automático de barquetas, para evitar los riesgos alimentarios en colectividades
- ¿Sabes cómo distinguir si una etiqueta es ecológica o no? ¿Qué tipos existen?
- Labelfood lanza una nueva tienda online para facilitar el etiquetado profesional en cocina
- “La excelencia en las cocinas profesionales no se puede concebir sin un buen etiquetado”