



EQUIPO PROMOTOR



Breixo Conde

CEO

Experiencia:

Liderazgo de equipos / Gastronomía 4.0 / Innovación alimentaria



Iñaki Lasa

Director de estrategia

Experiencia:

Gestión empresarial / Gestión comercial / Innovación



Nuño Urrea

COO

Experiencia:

Gestión empresarial / Gastronomía 4.0 / Operaciones



Isaak Bilbatua

CTO

Experiencia:

Inteligencia artificial / Desarrollo multiplataforma / Innovación tecnológica

PRODUCTO

Ofrecemos un servicio de elaboración y reparto de comida saludable a través de una plataforma inteligente de restaurantes virtuales saludables adaptados a las tendencias del mercado, apoyándonos en nuestras cocinas centrales o “*Dark Kitchen*”*.

Además, ofrecemos un asesoramiento nutricional totalmente personalizado a las necesidades, gustos o restricciones de nuestros usuarios, ya que, gracias a la inteligencia artificial, nuestra plataforma podrá aprender de cada acción que realicen los clientes, pudiendo generar de forma autónoma esas recomendaciones.

Este es el servicio que ofrecemos más detallado, así como el proceso que sigue el cliente:

- Los usuarios se registrarán en la plataforma rellenando un formulario con sus datos personales, gustos, restricciones alimentarias (intolerancias y alergias), etc.
- Mediante un registro accederán a la plataforma donde podrán encontrar distintos conceptos gastronómicos, todos producidos en las cocinas centrales. Una vez dentro del concepto gastronómico, el usuario podrá hacer la elección de su alimentación personalizada, asesorado por algoritmo de la inteligencia artificial.
- Una vez realizado el pedido, se procede a su elaboración y envasado de los pedidos con la tecnología y la técnica alimentaria que mas se adecua a cada alimento, con el fin de conservar los nutrientes y el sabor. Así pues, los pedidos se entregarán allá donde el usuario lo requiera (hogar, oficina, coworking...).
- El usuario podrá visualizar el estado del pedido, en todo momento, mediante la plataforma digital.
- Además, el cliente podrá acceder a su perfil, visualizando todos los pedidos que ha realizado y obteniendo gráficas del equilibrio del valor nutricional de su consumo. Una vez analizado el equilibrio nutricional entre el usuario y sus necesidades/gustos, el algoritmo de la inteligencia artificial generará un protocolo de recomendación personalizado para que el usuario aprenda y se alimente de una manera más saludable sin dejar de disfrutar en todas sus comidas.

PLATAFORMA INTELIGENTE (Web y App)

Un sistema de recomendación que, utilizando la inteligencia artificial, es capaz de segmentar usuarios y generar sugerencias personalizadas en base a sus hábitos de consumo, objetivos y salud.

Ventajas:

- Servicio totalmente personalizado
- Consumo responsable "Food Waste"
- Educación nutricional hacia una alimentación saludable
- Experiencia de usuario digital



Diseño y desarrollo de la arquitectura de la plataforma



Búsqueda de ubicación y equipamiento

SMART KITCHEN

Un centro integral de producción que coordina todas las operaciones desde que la plataforma recibe el pedido hasta que se entrega al cliente. Una cocina con todos sus procesos digitalizados con un software de gestión avanzado.

Ventajas:

- Estandarización de los parámetros de calidad de la producción
- Respeto hacia las condiciones organolépticas del producto
- Control de trazabilidad de producto y Seguridad alimentaria
- Sostenibilidad - control desperdicio alimentario
- Adaptabilidad y capacidad de ofrecer diferentes conceptos gastronómicos
- Producción local



MERCADO

Nos dirigimos a dos tipos de segmentos de clientes:

- Empresas: Organizaciones de 30 empleados en adelante, con departamento propio de recursos humanos, con empleados altamente cualificados (ingenieros, informáticos, abogados, etc) y están directa o indirectamente relacionadas con la tecnología. Es decir, son empresas que están totalmente familiarizados con el uso de la misma, aunque no se dediquen a ofrecer servicios tecnológicos. Por otro lado, les preocupa la imagen que transmitan sus empleados a los clientes, por lo que se interesan en el bienestar físico de estos (comerciales, consultores, abogados, etc). Por otro lado, son organizaciones concienciadas con el “employer branding” y acerca de los retos actuales de la sociedad (Objetivos de Desarrollo Sostenible), y probablemente lo manifiesten a través de su Responsabilidad Social Corporativa.
 - Ejemplos de clientes potenciales: Salto Systems, Deloitte, Garriges, Kiro Robotics, Gamesa, HINE, etc.
- Usuario final: Personas (indiferentemente del género) de entre 22 y 55 años, con un nivel económico medio-alto. Es un perfil mínimamente concienciado acerca de la alimentación saludable y cuida su imagen. Además, están familiarizados con el uso de las nuevas tecnologías (plataformas, aplicaciones móviles, etc). Por otro lado, son personas que no tienen demasiado tiempo dado su trabajo y el tiempo que dedican a otro tipo de actividades como deporte, aficiones personales, familia, actividades de ocio, etc, por lo que acostumbran a encontrarse con problemas para poder organizarse las tareas del hogar, como por ejemplo, hacer la comida para toda la semana.

BENEFICIOS

En un mundo globalizado y conectado cada vez más rápido, la capacidad de adaptarse a los nuevos cambios, es el valor diferencial de cada negocio. En nuestro caso, contamos con un concepto de restaurante virtual, capaz de desarrollar tantos conceptos gastronómicos como el mercado demande sin la necesidad de grandes inversiones en tiempo y dinero. Es por eso que un restaurante virtual, soportado por una cocina industrial (“Dark Kitchen”), junto con el “know how” del mercado de los promotores, nuestro constante I+D y estudio sobre las tendencias gastronómicas que analizamos de otros mercados, nos aporta la agilidad y la rapidez para adaptarnos a las tendencias y exigencias del mercado en ocasiones antes de que incluso el propio mercado esté preparado para aceptarlas.

Además esta cocina central propia y digitalizada, nos permite controlar todo el proceso de producción, garantizando un producto de calidad y servicio centrado en el cliente. Tenemos un control completo sobre materias primas y proveedores, cocina y elaboración, así como la logística, a diferencia de otras grandes empresas de entrega a domicilio.

Por último, contamos con una plataforma que trabaja con herramientas de inteligencia artificial, centrada en la experiencia de usuario y que permite predecir y sugerir platos (comida) según gustos y necesidades nutricionales. Tiene un objetivo claro de aportar valor en la salud de los usuarios a través del estudio y asesoramiento personalizado de hábitos de consumo saludables, sin olvidar los gustos y restricciones alimentarias de cada persona.

