

# Cocinas inteligentes que multiplican la productividad de los restaurantes

La 'startup' Reimagine Kitchen llega para revolucionar los fogones con una cocina profesional que ayuda a los cocineros en la organización y priorización a la hora de elaborar los platos, lo que, además de hacer que su trabajo sea más fácil, genera un entorno menos estresante y más seguro en los restaurantes

Juan Ignacio Álvarez. Fotos: eE

**R**eimagine Kitchen es una *startup* española creada en 2019 por Cristina Querol y Christophe Pais que acaba de desarrollar una cocina inteligente capaz de disparar la productividad de los restaurantes, hoteles, cadenas de restauración, comedores escolares o de empresa y *dark Kitchen* (cocinas para servicio a domicilio). Esta cocina automática o digital incorpora un asistente virtual que se encarga de ejecutar las recetas subiendo y bajando de forma autónoma la intensidad de los fuegos. Esta precisión permite la regularidad de las preparaciones y una calidad de platos excepcional, esté quien esté en los fogones, sin necesidad de supervisión ni control de los fuegos. Además, este



La cocina es modular y se adapta los fogones.

# Alimentación y Gran Consumo

elEconomista.es

asistente transforma la organización del trabajo asignando las tareas y repartiendo el juego entre todo el equipo. Su "cerebro" almacena el catálogo de recetas completo del restaurante y va dando, gracias a su interfaz conversacional, instrucciones vocales en el paso a paso de cada cocinero. De esta forma, la ejecución de las recetas es siempre la misma y se produce un ahorro de tiempo considerable.

Como explica Cristina Querol, una de las fundadoras de Reimagine Kitchen, esta cocina inteligente se fundamenta en dos soluciones: "La primera es una plataforma de *software* que transforma la cocina profesional actual y la convierte en un entorno más colaborativo generando importantes sinergias y beneficios tangibles en un entorno menos estresante y más seguro para los equipos de cocina. La segunda consiste en una automatización de los fogones de gas para cocinas profesionales: una especie de Thermomix profesional de los fuegos que, combinada con la plataforma de *software*, ofrece una transformación formidable del entorno de trabajo, un cambio revolucionario".

Querol destaca que esta cocina automatizada reduce la complejidad en las operaciones de los restaurantes con servicios de comida a domicilio (*delivery*) o de comida para llevar (*take away*) "Nuestra plataforma tecnológica, además de ayudar a gestionar, optimizar y sincronizar los pedidos y su elaboración, simplifica la logística, y eso también es un alivio cuando tienes a ocho *riders* esperando sus repartos".

Para Christophe Pais, cofundador de Reimagine Kitchen, esta cocina inteligente responde a una necesidad del sector, y más tras la pandemia: "Aumentar la productividad, ofrecer más regularidad, reducir la dependencia de personal cualificado, reducir el impacto en la rotación laboral, repartir de forma más equitativa el trabajo y transformar el entorno de trabajo en un marco más humano". Eso sí, matiza que "nuestra solución no busca reemplazar al personal por máquinas o robots, sino aumentar sus capacidades para que una persona tenga mucha más productividad. En cualquier caso, creemos que



Las cocinas inteligentes minimizan las mermas de producto y su desperdicio.

esta solución permitiría a un negocio multiplicar por cuatro sus beneficios". Otra de las bondades de esta cocina robotizada, relata Pais, "es que, al tener el paso a paso de las recetas, se eliminan los errores que obligan a repetir platos malogrados. Además, la estandarización de las cantidades en cada receta evita también el desperdicio y las mermas".

En relación la seguridad en el trabajo Pais recuerda que "en una cocina hay muchas personas por metro cuadrado y nuestra tecnología permite reducir esta densidad laboral manteniendo la productividad. Este nuevo confort, con mucho menos estrés, reduce considerablemente los accidentes laborales que suelen estar provocados por una sobre carga de trabajo". Los responsables de esta cocina, que baja en un 10% los costes de un negocio, prevén poner en marcha hasta nueve locales que usen su tecnología entre este año y el 2022.

Los equipos reducen los costes en un 10%.

