

Reimagine Kitchen, una start-up española que nace para reinventar los fogones a través de la automatización, la conectividad y la Inteligencia Artificial

---

Madrid, 21 de febrero 2021

## La cocina del futuro, hoy

Hay más de 10.000.000 de cocinas profesionales en el mundo. Las inversiones son cada vez más cuantiosas, sin embargo el trabajo de los cocineros sigue siendo muy artesanal a pesar de que los mismos platos se repiten miles de veces cada año.

Reimagine Kitchen nace con la vocación de crear cocinas y dispositivos inteligentes con interconexión operativa para restaurantes, hoteles y cadenas de restauración organizada. Ofrece también soluciones verticales de alta productividad y flexibilidad para marcas digitales, dark kitchen, arrocerías o chiringuitos.

La tecnología que ha creado ayuda a los equipos a mejorar su productividad y, al encargarse de forma inteligente de las tareas de organización y priorización, a ofrecerles un entorno de trabajo menos estresante. El aumento de la productividad permite multiplicar los resultados hasta por 4 veces y al mismo tiempo reducir el desperdicio energético y alimentario.

## Reimagina la cocina usando inteligencia artificial en pos de la perfección

Reimagine Kitchen ofrece dos productos complementarios con los que aspira a revolucionar el sector. **Kitchen bot**, un asistente virtual inteligente en la nube y **FIRE** una innovadora cocina automática. Una combinación que ofrece alta productividad, precisión y modularidad y que le permite ofrecer soluciones verticales como la que ganó el **Premio HIP 2020** (Hospitality Innovation Planet) a la **solución vertical de arroces** que ofrece una productividad de hasta 400 raciones de arroz por servicio en un metro y medio cuadrado de zona de cocción. Solución que incluye una técnica propietaria de cocción.

**Kitchen bot** se ha creado en la nube, multiidioma, para que para que las cocinas puedan sacarle provecho rápidamente sin obras ni instalaciones.

Kitchen bot se comunica vocalmente, en lenguaje natural, con el equipo.

La utilización de lenguaje natural evita interrumpir el trabajo para mirar pantallas o comandas en formato escrito. Es una fuente de ganancia de productividad considerable y de confort de trabajo teniendo en cuenta que además las zonas de cocción ya no requieren una supervisión constante. Los cocineros pueden también interrogar al asistente sobre aspectos del servicio para así anticiparse y responder mejor. “¿Cuántas merluzas quedan pendientes de hacer?” o “¿Cuánto caldo de pescado necesito calentar?”

Kitchen bot 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 a cada cocinero. De esta forma se produce un ahorro de tiempo considerable y la ejecución de las recetas es siempre la misma. Esta funcionalidad resulta especialmente importante en los modelos de dark kitchen multimarca que comparten equipos de cocina.

El asistente virtual se encarga de ejecutar las recetas subiendo y bajando de forma autónoma la intensidad de los fuegos. Esta precisión permite una regularidad de preparaciones y una calidad de platos excepcional esté quien esté en los fogones sin necesidad de supervisión ni control de los fuegos.

En un momento en el que el take away y delivery han venido para quedarse, la gestión de los tiempos en hora punta pasa a ser crucial. Kitchen Bot prioriza, optimiza y sincroniza los pedidos de sala, take away y delivery.

La sincronización, para que los platos de cada comanda se acaben al mismo tiempo, un error frecuente y costoso en términos de valoración de servicio, resulta muy útil para mejorar la productividad y el nivel de calidad del servicio.

Los pedidos pasan por un algoritmo de optimización para acortar al máximo el tiempo de espera del conjunto, anticipando la parte de los pedidos que no requieren mantener temperatura y aprovechando al 100% la capacidad de los fuegos.

## **Un mundo nuevo en las cocinas profesionales: Fire la primera cocina inteligente autónoma**

Como complemento a Kitchen Bot, Reimagine Kitchen ha creado **FIRE** la primera cocina digital conectada. FIRE es una cocina multifuncional que reúne varios equipos intercambiables para ofrecer la máxima productividad en cada servicio: planchas de cromo para pescado, grill para carne, paellers, cocina baja temperatura, estofadoras, vapor, cocederos....

En 1,4m<sup>2</sup>, es capaz de realizar con su tecnología propietaria de cocción 180 raciones de arroz por hora con calidad Premium.

## **Automatización y conectividad que potencian al equipo de cocina**

Hay un antes y un después para los cocineros que empleen la cocina inteligente FIRE. La inteligencia artificial le permite recuperar tiempo para lo realmente importante al quedar liberado de trabajos estresantes o tediosos. Así, recibiendo ayudas vocales que evitan interrupciones, el entorno de trabajo es mucho más fluido y confortable. La seguridad laboral, decisiva en estos momentos, queda también reforzada porque al ser más eficiente la organización del equipo, permite una mayor distancia social.

La tecnología Reimagine Kitchen, muy fácil de utilizar incluso por personal no cualificado, provee de una ayuda formidable que permite aumentar el potencial humano de los cocineros. “Los equipos de cocina que han experimentado la plataforma, lejos de tener el más mínimo rechazo, han aprovechado y valorado mucho estas ayudas. Han pedido incluso que se haga una evolución que incremente sus funcionalidades para trabajar con más tranquilidad, confort, seguridad reconociendo que aumenta considerablemente su productividad y eficacia.” comenta Christophe País, el que fuera Jefe de Cocina de La Bomba Bistrot y co-fundador de la iniciativa.

### **Acerca de Reimagine Kitchen**

Reimagine Kitchen es la nueva iniciativa de Cristina Querol y Christophe Pais, dos directivos de banca y emprendedores que hace 9 años dieron el salto al mundo de la restauración. Tras la creación de La Bomba Bistrot, uno de los más reconocidos restaurantes de Madrid, incluido en la Guía Michelin y galardonado con dos soles en la Guía Repsol, en 2019 idearon Madrid es la Bomba, cocina ciega (dark kitchen) especializada en delivery de arroces Premium. Tras dos años de trabajos con equipos multidisciplinares acaban de lanzar un concepto revolucionario que transformará la cocina: Reimagine Kitchen, una start-up diseñada para reinventar los fogones.

En su lanzamiento, ambos emprendedores se han rodeado de un grupo de ingenieros, científicos y expertos en robótica para crear cocinas inteligentes para restaurantes y dark kitchen.

Entre sus planes se encuentra la creación de marcas digitales de arroz y una cadena exclusiva y diferencial de restaurantes de cocina mediterránea de perfil similar a La Bomba Bistrot donde la automatización tome un gran protagonismo y permita expandirse internacionalmente con éxito.

Para más información:

Cristina Querol Peñate

Consejera delegada

629606995

Web: [www.reimaginekitchen.com](http://www.reimaginekitchen.com)

Vídeo: <https://www.reimaginekitchen.com/on-fire-y-kitchen-bot/>

Contacto prensa: [prensa@reimaginekitchen.com](mailto:prensa@reimaginekitchen.com)

Para recursos gráficos y fotografías: [www.reimaginekitchen.com/prensa](http://www.reimaginekitchen.com/prensa)