

Nace una start-up tecnológica dispuesta a abordar la explotación de cocinas y marcas virtuales

A finales de marzo habrá levantado 2 M de capital

Proveedor Espacios de
Cocina

05/03/2021 | MÓNICA
PASTOR



Los cambios de hábitos del consumo continúan impulsando **nuevos modelos de negocio al mercado de la restauración**. Tal es el caso de los emprendedores Cristina Querol Peñate y Christophe Pais Martiel, quienes, tras ocho años explotando el restaurante madrileño 'La Bomba Bistrôt' y con conocimiento de la hostelería más moderna -en 2019 lanzaron la cocina fantasma 'Madrid es la Bomba'-, y la tecnología, lideran la **start-up Reimagine Kitchen** para el lanzamiento de una **cocina inteligente**. Este **nuevo equipamiento, desarrollado por la joven compañía española fundada en 2019** y con cabecera en **Selección Mediterránea Fine Foods** (capital social de 12.195 €) es "capaz de disparar la **productividad** de los restaurantes, hoteles, cadenas de restauración, arrocías, comedores escolares o de empresa, dark kitchen o incluso chiringuitos", asegura Christophe Pais.

Estas cocinas digitales diseñadas por Reimagine Kitchen "incorporan un **asistente virtual que se encarga de ejecutar las recetas, subiendo y bajando de forma autónoma la intensidad de los fuegos**, con lo que se facilita la regularidad de las preparaciones y la calidad de los platos", afirma Christophe Pais. Según explica el fundador de la compañía, "el trabajo de los cocineros sigue siendo muy artesanal, a pesar de que los mismos platos se repiten miles de veces cada año. La tecnología que implantamos 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**". Ese aumento de la productividad "permite multiplicar los resultados hasta por 4 veces y al mismo tiempo reducir el desperdicio energético y alimentario".



Reimagine Kitchen levanta 2 M de capital

La start-up **está levantado capital por valor de 2M€**, en un proceso que finalizará a finales del presente mes de marzo. El objetivo es finalizar el desarrollo del software y lanzarse a una prueba piloto en verano, para testar los nuevos equipamientos. "La idea es poder probarlo en un chiringuito de la costa, por ejemplo, ya que es un establecimiento con puntas de trabajo muy claras y demostrar así que esta tecnología permite atender al público, incluso mientras toman el Sol", subraya el emprendedor.

Junto a su apuesta por la **tecnología en los fogones**, Christopher Pais y Cristina Querol tienen en **proyecto el lanzamiento de una marca virtual**. En principio, "estaría **centrada en arroces**, dada nuestra experiencia con Madrid es la Bomba y el ticket elevado que permite esta oferta gastronómica", subraya el empresario. De hecho, cuentan con unas instalaciones en la calle Pedro Muguruza, que sirven de laboratorio para los nuevos desarrollos, a través de la **mercantil El Grillo delivery**, "en su momento encargada de la explotación de Madrid es la Bomba y ahora encargada de las marcas virtuales que aprovechan nuestra nueva tecnología 'fast cooking' de elaboración de arroces que no requiere obras ni nuestra plataforma tecnológica de software y hardware".

Asimismo, la start-up tiene entre sus planes la **creación de una cadena propia de cocina mediterránea, en colaboración con un gran grupo de la restauración.** "Nosotros **aportaríamos la tecnología y ellos la operativa, compras, etc.**", señala el directivo, afirmando que ya cuenta con alguna propuesta para ellos. Para este cometido, la compañía tiene previsto contar con un gran centro de producción para restauración.



Kitchen Bot: instrucciones vocales de cada receta, paso a paso

Por lo que respecta al desarrollo tecnológico de Reimagine Kitchen, ofrece dos productos complementarios: Kitchen Bot, un asistente virtual inteligente en la nube y Fire, una innovadora cocina automática. En el caso del primero, **permitirá que las zonas de cocción ya no requieran una supervisión constante.** Además, gracias a un uso del lenguaje natural en las consultas, "los cocineros pueden también interrogar al asistente sobre aspectos del servicio como, por ejemplo, ¿cuántas merluzas quedan pendientes de hacer? o ¿cuánto caldo de pescado necesito calentar?". El software puede almacenar el catálogo de recetas completo del restaurante y va dando, gracias a su interfaz conversacional, instrucciones vocales, paso a paso a cada cocinero. Así, junto al ahorro de tiempo considerable, la ejecución de las recetas es siempre la misma, "algo **especialmente importante en los modelos de dark kitchen multimarca que comparten equipos de cocina**", destaca el empresario.

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", explican desde la compañía.

En cuanto a Fire es "una cocina multifuncional que reúne varios equipos intercambiables, para ofrecer la máxima productividad en cada servicio. Así, planchas de cromo para pescado, grill para carne, paelleros, cocina baja temperatura, estofadoras, vapor, cocederos, etc. En **1,4 m2, es capaz de realizar con su tecnología de cocción 180 raciones de arroz por hora**, de excelente calidad", asegura Christopher Pais.

Alimarket

Cuestión de confianza

© Publicaciones Alimarket, S.A. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este contenido -incluida la reproducción del mismo en RRSS- sin que haya una autorización explícita por parte de Alimarket.