

Tipo: Restaurante
País: Donostia/San Sebastián, España

¿Por qué es una buena práctica?
Este es un proyecto de innovación de la industria hotelera. Se trata de la creación de una aplicación que suministre a empresas y consumidores información sobre los ingredientes, valor nutricional y posibles alérgenos. La información se proporciona mediante códigos QR, que al escanarlos con un dispositivo electrónico, proporcionan información que permite a los restauradores implementar mejoras en todas las etapas de preparación, así como durante la adquisición del producto, almacenamiento, uso, gestión de residuos y la presentación del producto terminado. También proporciona a los consumidores información que no aparece en el menú.

Problema
El procesamiento de alimentos es la acción de realizar una serie de operaciones mecánicas o químicas en los alimentos con el fin de cambiarlos o conservarlos. Ahora bien, si bien esto suele ser necesario, para prolongar la vida útil de los alimentos y, por lo tanto, reducir el desperdicio de alimentos, también pueden existir inconvenientes asociados con algunos procesos. A veces, especialmente las operaciones químicas pueden dejar al consumidor con un producto diferente al esperado debido a los volúmenes de conservantes y aditivos. Otras cuestiones son la falta de conocimiento por parte del usuario final, en cuanto a la composición de los alimentos y si son aptos o no para su consumo personal. (por ejemplo, ¿contiene alérgenos o niveles altos de azúcar o gluten, etc.)

Resultado
Esta innovadora aplicación otorga conocimientos tanto a los proveedores / chefs de cocinas de restaurantes como al consumidor final. A partir de la información obtenida, pueden decidir por sí mismos si quieren utilizar o consumir estos productos. Ahora comprenden la composición, los beneficios nutricionales y cómo se adaptará a ellos y a sus necesidades.

Saludable
La aplicación permite a los restaurantes proporcionar a los comensales información complementaria, como el valor nutricional y energético de los productos, la composición química de los ingredientes y la información sobre alérgenos. Esto permite a los consumidores elegir alternativas más saludables y las que mejor se adapten a sus necesidades. Los consumidores pueden elegir productos, por ejemplo, que sean bajos en azúcar o grasas saturadas, sin grasa, sin ingredientes genéticamente modificados o aditivos artificiales.

Sostenible
La información proporcionada por los códigos QR facilita la gestión adecuada de los productos, lo que reduce las posibilidades de contaminación cruzada, caducidad o uso indebido general, y contribuye a la reducción del desperdicio de alimentos en todos los ámbitos.

Ética
La aplicación implica un compromiso con los consumidores y les ayuda a tomar decisiones. Empodera tanto a los restauradores como al usuario final a través del conocimiento y la educación.

Requerimientos dietéticos
Los códigos QR también proporcionan información dietética. Esto permite a los restaurantes servir platos aptos para comensales con determinadas afecciones o aquellos que tienen restricciones nutricionales como diabéticos o clientes que padecen afecciones relacionadas con la dieta, alergias o aquellos que son veganos o vegetarianos.