

¿IA?, EL NUEVO ALIADO ESTRATÉGICO EN LA GASTRONOMÍA DEL FUTURO

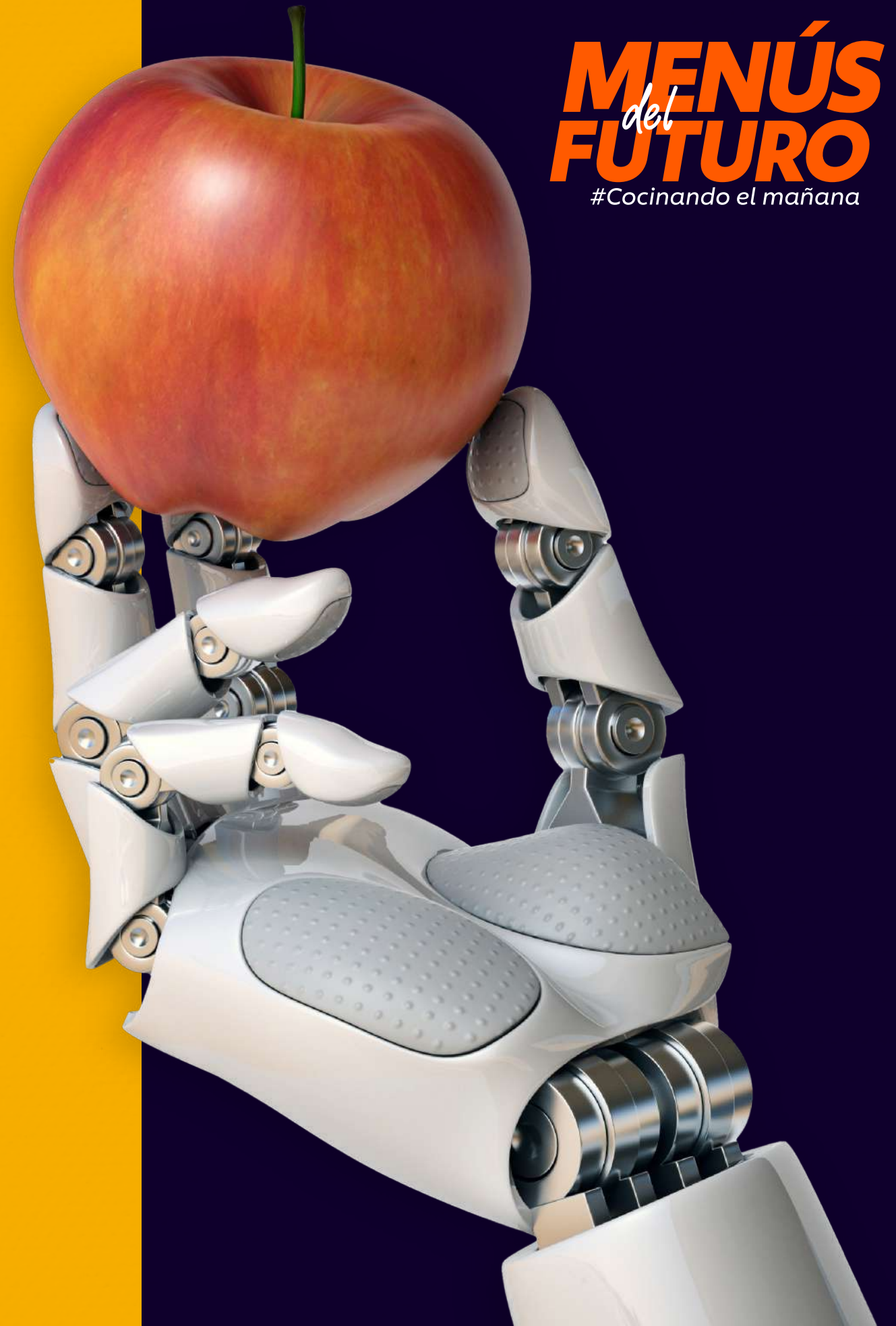
Después de la pandemia el sector gastronómico sufrió grandes cambios, especialmente que las marcas mas tradicionales y típicas se vieron obligadas a entrar en la digitalización y plataformas de e-commerce; esto generó muchos desafíos en la transición acelerada de transformación digital.

En la actualidad, ya se encuentran muchas marcas trabajando con IA en su operación y las ventajas competitivas que esto genera por el bajo costo de adquisición y rápida implementación, trae mejoras considerables en costos, análisis de datos, mayores ventas y otros beneficios por el uso cotidiano de la IA.

Aquí les dejo algunas ideas prácticas para aquellas pequeñas y grandes cadenas de restaurantes para sacarle el mayor provecho a la IA.

1. Empezaremos con algo básico como utilizar Chat-gpt u otro buscador similar.
¿Cómo hablarle?
 - *Describe tu negocio:* Proporciona detalles sobre tu restaurante, como el tipo de cocina, el tamaño del local y el público objetivo. Esto ayudará a la IA a entender mejor tus necesidades.
 - *Haz preguntas específicas:* Pregunta sobre temas concretos como estrategias de marketing, gestión de inventarios o tendencias actuales en la industria gastronómica.
 - *Solicita ejemplos y casos de estudio:* Pide ejemplos de restaurantes exitosos o casos de estudio que puedan servirte de inspiración.
 - *Consulta sobre herramientas y recursos:* Pregunta por herramientas tecnológicas que puedan ayudarte a gestionar tu restaurante de manera más eficiente.
 - *Busca asesoramiento en planificación financiera:* La IA puede ofrecerte consejos sobre cómo estructurar tu plan de negocios y gestionar tus finanzas.
 - *Explora tendencias y novedades:* Mantente al día con las últimas tendencias en el sector restaurantero, como las dark kitchens o los servicios de delivery.

MENÚS
del
FUTURO
 #Cocinando el mañana



2. Es importante comenzar a implementar los menús digitales con IA que predican la intención de compra de acuerdo al análisis del perfil del cliente, es algo muy interesante para aumentar el consumo promedio y acelerar la rotación de mesas.

3. Mejora tus canales de comunicación a través de Chatbots; es una ventaja de la IA muy fácil de aplicar, para atender estos canales de forma eficiente y 24/7, también las asistentes virtuales para organizar la agenda de los gerentes y mandos medios y así hacer más fácil su día a día.

4. Apóyate con algunas ideas estratégicas para diseñar tus recetas y platos que serían exitosos de acuerdo al perfil de clientes; no olvides que esto solo será un apoyo; luego lo deben ejecutar humanos en las cocinas y de ahí es como surgen mejoras creativas, de procesos y sabores que hacen única la propuesta de cada restaurante sin perder la identidad.

La herramienta de *"Emilia Vision IA"* podrá apoyarte para disminuir la rotación de personal entre un 55-60% anual; es un asistente en línea entrenado por IA, para generar alertas auditivas a los meseros para capitalizar mejores oportunidades de ventas o segundas ventas durante el servicio en el restaurante.

Estoy convencido que la IA ya está cambiando la forma de trabajar en Gastronomía y será un proceso rápido de cambio máximo de 18 a 24 meses. Es indispensable en esta nueva era de la digitalización aprovecharla como herramienta de apoyo y así seguir compitiendo en un mercado cada vez más complejo y competitivo.

