

Experiencias de servicios turísticos inteligentes

Los Restaurantes y la Tecnología

La Gastronomía

Es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su entorno, incluyendo elementos culturales alrededor de la comida.



Plan Nacional de la Gastronomía Costarricense Sostenible y Saludable PNGCSS

- Iniciativa de la sociedad civil, única en el mundo.
- En Marzo del 2015, mediante Decreto 38939-S-Mag-MEIC-C, se declaran de interés público nacional las actividades que se realicen con motivo del PNGCSS.
- Desde su aparición, se ha gestado un ecosistema que ha permitido como nunca antes en Costa Rica, la aparición de múltiples iniciativas gastronómicas, que además han logrado que dicho ecosistema evolucione...

Un círculo virtuoso!!!



Fundación Costarricense de Gastronomía

Coordinadora del PNGCSS



La Cocina

Es amor, es pasión, es innovación...

Pilares

Nutricional

Emocional/Tradición

Ambiental

¿Qué esperamos de la tecnología en los restaurantes?

- ✓ Mejores resultados económicos
- ✓ Más rapidez
- ✓ Menos errores
- ✓ Mejores controles
- ✓ Más eficiencia
- ✓ Sostenibilidad
- ✓ Protección al ambiente y la salud

Tecnología en relación a la operación



Tecnología en relación al cliente

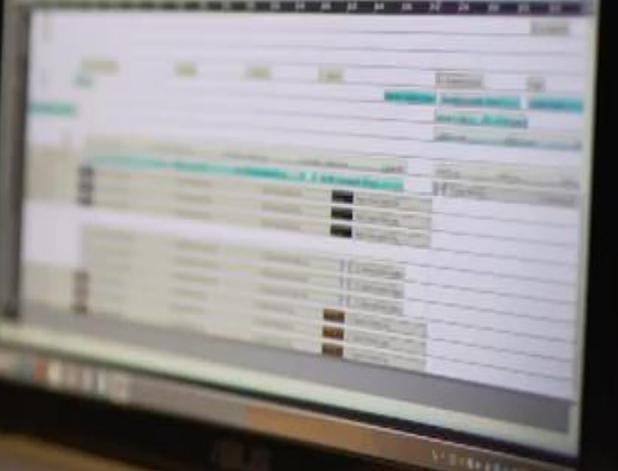


Sublimotion

El restaurante más tecnológico del mundo



ID	NAME	STATUS	ACTION
001	John Doe	Active	View
002	Jane Smith	Inactive	Edit
003	Bob Johnson	Pending	Delete
004	Alice Brown	Active	View
005	Charlie White	Inactive	Edit
006	Diana Green	Pending	Delete
007	Eve Black	Active	View
008	Frank Gray	Inactive	Edit
009	Grace Blue	Pending	Delete
010	Henry Red	Active	View



Conclusiones

Definitivamente la tecnología aporta beneficios al restaurante, y a los clientes y su experiencia...

A nivel humano, probablemente haya afectación para con puestos de trabajo “artesanales” y se pierda el contacto personal...

Es un delicado balance; como el de la conectividad, que nos presenta lo bueno, lo malo y lo feo...

Muchas gracias!!!

