

Editorial



Ricardo Hurtado Morcom
Director

Sostenibilidad y digitalización como claves de futuro

Los clientes de hoy, cada vez más informados y conscientes, exigen un enfoque transparente y responsable que se extienda no solo a la selección de ingredientes, sino también a los procesos y tecnologías utilizados para ofrecer experiencias innovadoras y de alta calidad.

La sostenibilidad comienza con el abastecimiento de materias primas. Los ingredientes locales y de temporada no solo garantizan frescura y sabor, sino que también reducen el impacto ambiental del transporte. La tendencia a nivel internacional en muchos restaurantes es hacia una filosofía "del productor a la mesa", colaborando con pequeños productores y agricultores para elaborar menús que celebren el patrimonio regional. En los bares, hay un resurgimiento de cócteles artesanales hechos con hierbas y frutas frescas, a menudo cultivadas en el lugar.

Otro pilar de la sostenibilidad es la gestión de residuos. Desde sistemas de compostaje de desechos orgánicos hasta plataformas digitales que optimizan el inventario y predicen la demanda. Las soluciones innovadoras están reduciendo significativamente la huella ambiental del sector. Incluso algunos restaurantes están introduciendo menús "anti-desperdicio", utilizando ingredientes que de otro modo se descartarían para elaborar platos creativos y sostenibles.

La digitalización es igualmente vital para mejorar la eficiencia y la experiencia del cliente. Los menús digitales, a los que se puede acceder a través de

códigos QR, no solo eliminan la necesidad de versiones impresas, sino que también ofrecen una flexibilidad notable, lo que permite actualizaciones en tiempo real sobre ofertas especiales, alérgenos y disponibilidad. En los bares, las aplicaciones de pedidos anticipados permiten a los clientes personalizar sus bebidas y reducir los tiempos de espera, lo que mejora la satisfacción general.

Los métodos de pago también son cada vez más inteligentes. Soluciones como las billeteras digitales y los pagos sin contacto se han convertido en estándar, ofreciendo una mayor comodidad tanto para los clientes como para los operadores. Al mismo tiempo, el análisis de datos de estos sistemas ayuda a los restauradores a comprender mejor las preferencias de los clientes y optimizar sus servicios.

El ambiente también juega un papel crucial. La iluminación inteligente y los sistemas de audio controlables a distancia permiten crear entornos dinámicos y personalizados que se adaptan a los diferentes momentos del día. Al mismo tiempo, las pantallas digitales para comunicar ofertas y promociones reducen la necesidad de materiales impresos, alineándose con los objetivos de sostenibilidad.

Para los bares y restaurantes, el futuro está en equilibrar la tecnología, la ética y la creatividad. Quienes integren con éxito la sostenibilidad y la digitalización de una manera auténtica e innovadora no solo obtendrán una ventaja competitiva, sino que también asumirán un papel de liderazgo en una industria cada vez más orientada al cambio.