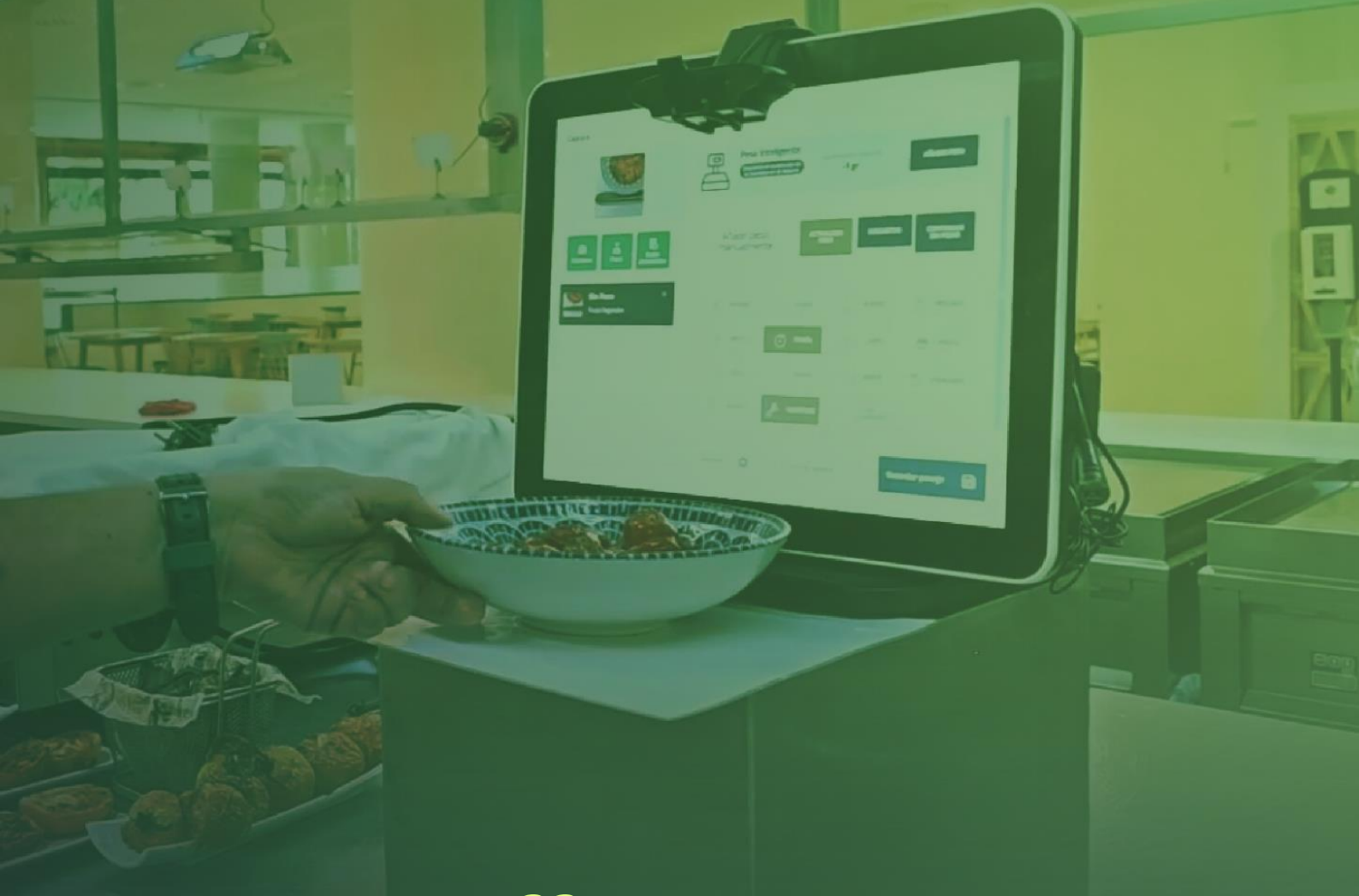


Buffet Waste



Buffet Waste



Visionary Hospitality



Buffet Waste

SigHo Buffet Waste es un sistema inteligente, especialmente diseñado para el sector hotelero, que mediante la aplicación de tecnología innovadora permite la clasificación y medición del desperdicio alimentario generado en los buffets y puntos de restauración de un establecimiento hotelero. Equipado con una cámara de visión artificial, una tablet o TPV y una pesa inteligente es capaz de reconocer y registrar los alimentos que están siendo desechados.

A graphic advertisement for the Buffet Waste system. It features a dark green background. On the left, the text 'Buffet Waste' is written in a large, bold, white font. Below it, the phrase 'Ahorra en costes y gana en sostenibilidad.' is written in a smaller white font. Underneath that, a short paragraph in white text describes the system as an AI-based solution for managing buffet waste. On the right side of the graphic, there is a white line-art illustration of a computer monitor on a stand, with a tablet or TPV device resting on a surface in front of it. The tablet shows a white plate with sliced food items.

Buffet Waste

Ahorra en costes y gana en sostenibilidad.

Gestione su buffet de la forma más eficiente, rentable y sostenible
SigHo Buffet Waste, es un sistema basado en inteligencia artificial, que de forma autónoma cuantifica e identifica el desperdicio alimentario generado en su establecimiento, permitiendo optimizar la gestión de su cocina, reducir costes y ofrecer un servicio sostenible .

SigHo Buffet Waste permite:

- ❖ Medir y clasificar el desperdicio alimentario generado
- ❖ Medir y clasificar los productos consumidos en el buffet y analizar la rueda de alimentos
- ❖ Reducir los residuos a partir de una analítica de datos que ayuda a la toma de decisiones
- ❖ Reducir los costes de F&B, optimizando los procesos de compra
- ❖ Medir la producción
- ❖ Medir los restos del desbarace
- ❖ Consecución de los objetivos enmarcados en la Estrategia de Sostenibilidad y Digitalización Turística 2030.

¿Cómo?

Por medio de nuestro asistente, podrás hablar con él e indicarle qué alimento estás a punto de desechar, o dejar que él mismo lo detecte a través de su cámara por visión artificial. Incluso, si así lo prefieres, puedes seleccionar el alimento en la pantalla. Posteriormente depositas la comida en la basura que se encuentra sobre nuestra pesa inteligente, y directamente el sistema se encarga de

recopilar y analizar los datos para ofrecerte toda la información de forma online e inmediata en el cuadro de mandos.

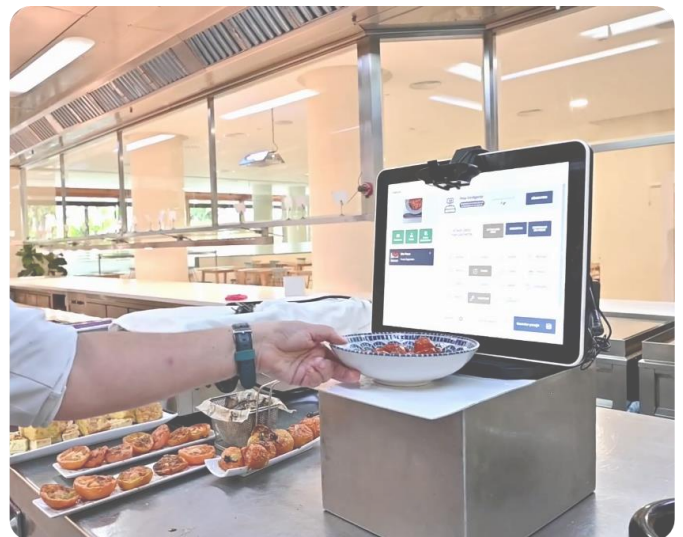
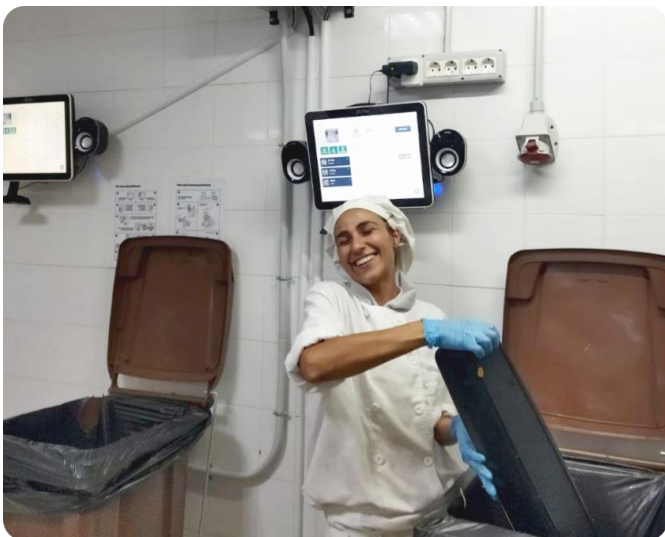
Sigho Buffet Waste es un sistema tecnológicamente innovador que incorpora:

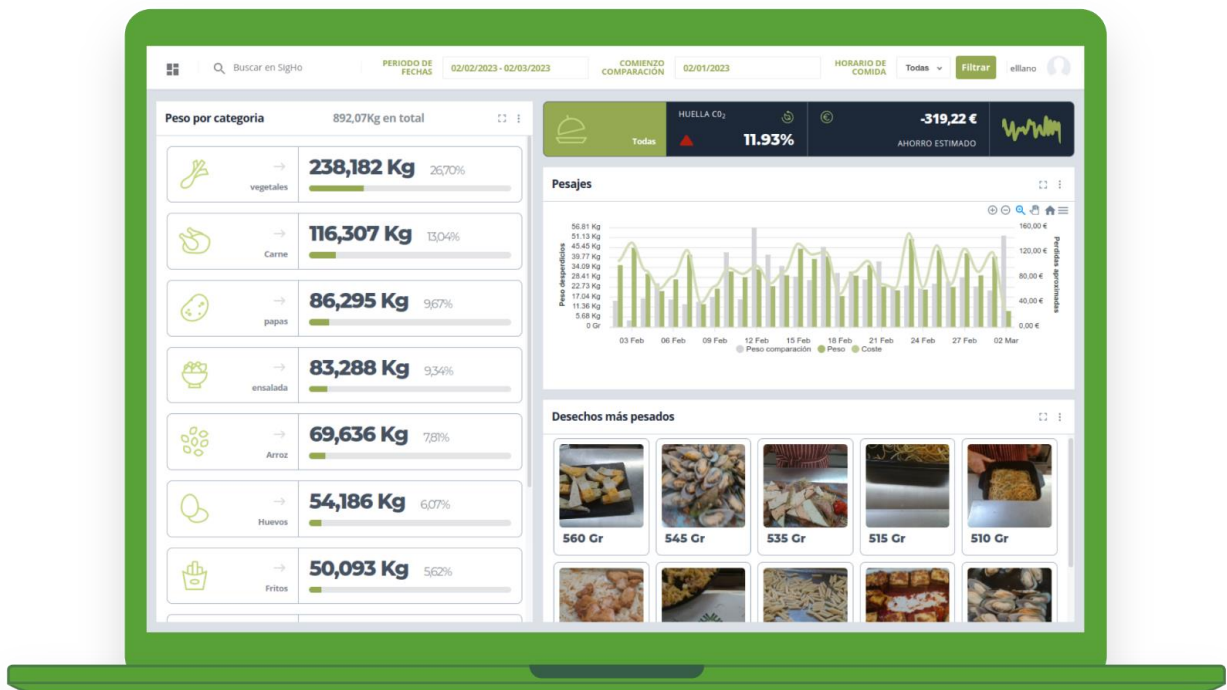
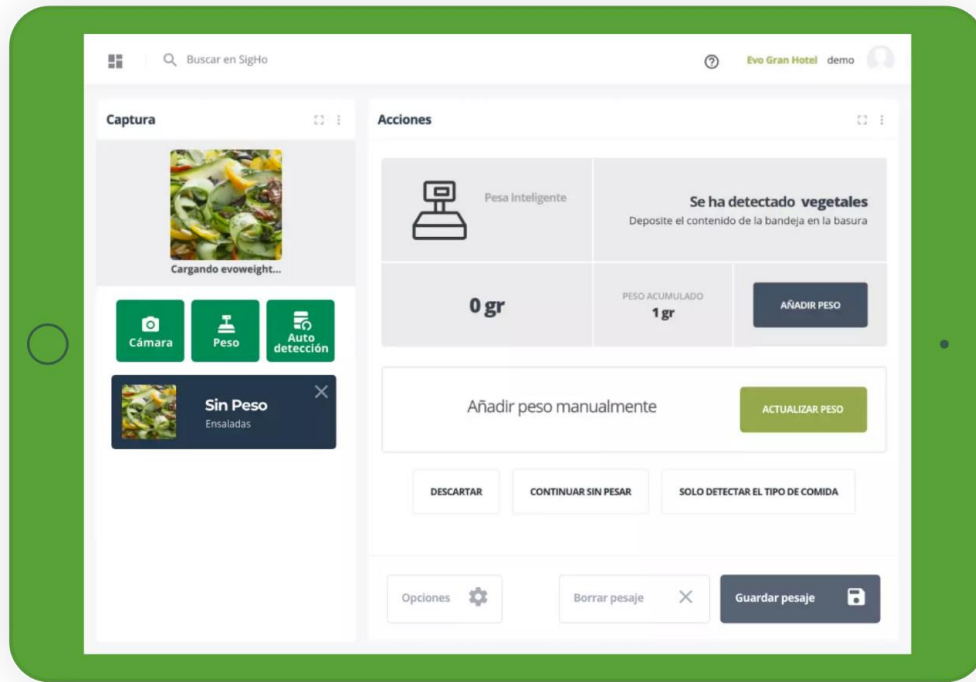
- ❖ Un sistema de procesamiento y clasificación de imágenes, que mediante el uso de algoritmos de Inteligencia Artificial (IA), permite la identificación y clasificación del producto desechado.
- ❖ Un sistema de medición que permite cuantificar el peso de los productos desechados mediante el uso de pesas inteligentes
- ❖ Interfaz de usuario de lenguaje natural, el sistema incluye la comunicación del usuario mediante el procesamiento del lenguaje natural (NLP).
- ❖ Analítica de datos de apoyo a la toma de decisiones con el objetivo de reducir los costes de F&B y optimizar los procesos de compra

Disponible en **Dos versiones**

- ❖ Buffet Waste con reconocimiento de imagen a través de visión artificial
- ❖ Buffet Waste sin reconocimiento de imagen a través de visión artificial usando tan solo el procesamiento del lenguaje natural

¡Somos **desarrolladores de software**, nuestro producto se adapta a ti!





Buffet Waste

Ahorra en costes y gana en sostenibilidad

Gestione su buffet de la forma más eficiente, rentable y sostenible.

SigHo Buffet Waste, es un sistema basado en inteligencia artificial, que de forma autónoma cuantifica e identifica el desperdicio alimentario generado en su establecimiento, permitiendo optimizar la gestión de su cocina, reducir costes y ofrecer un servicio sostenible



Inteligencia Artificial
a disposición de la Sostenibilidad

un producto de

Visionary Hospitality 



Buffet Waste

El desperdicio alimentario generado en un buffet supone aproximadamente entre el **10%** y el **15%** de los productos que se ofertan. Conocer la cantidad y el tipo de desperdicio generado permitirá implementar medidas de corrección que facilitarán su reducción y el ahorro de costes.

SigHo **Buffet Waste**, haciendo uso de la más novedosa tecnología, permite, de forma autónoma, medir y clasificar el desperdicio alimentario. A partir de las métricas obtenidas se impulsarán e implementarán medidas correctoras consiguiendo la reducción de costes y minimizar la generación de desperdicios.



El mejor desperdicio es aquel que no se genera.

Reciclar no es la mejor opción, la mejor opción es reducir



Solicite información sin compromiso

Quiere conocer los beneficios de SigHo **Buffet Waste** para su establecimiento, estaremos encantados de mostrárselos.



Características más relevantes



Flexibilidad y Adaptación



Mínima Intervención del Personal



People Counter



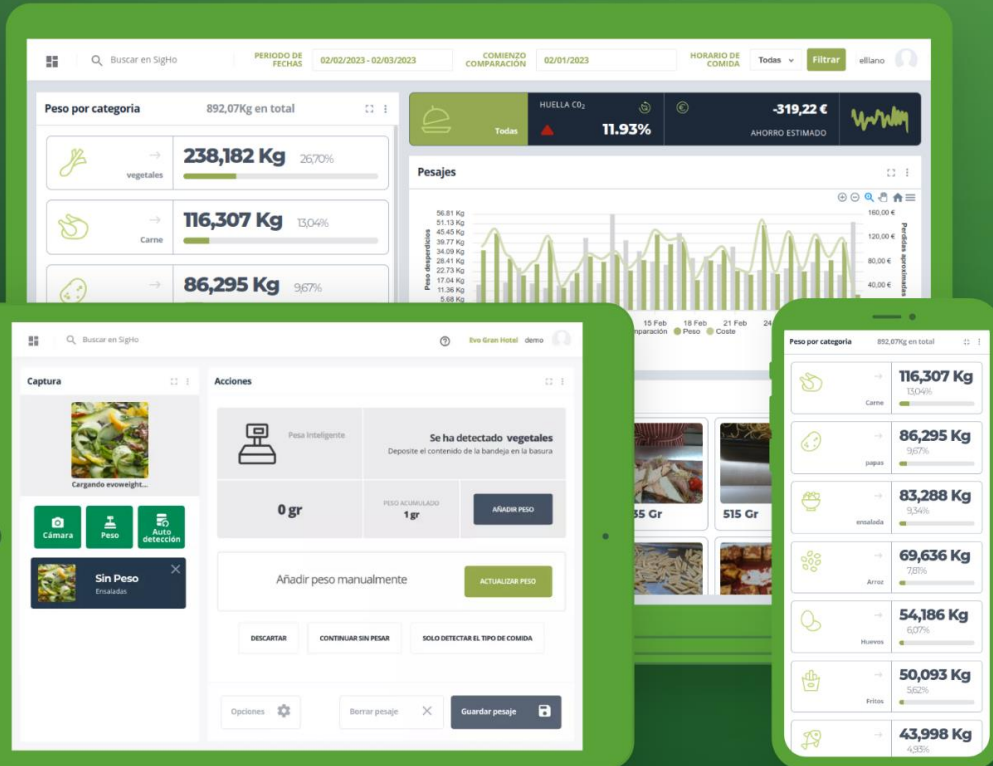
Integración con PMS



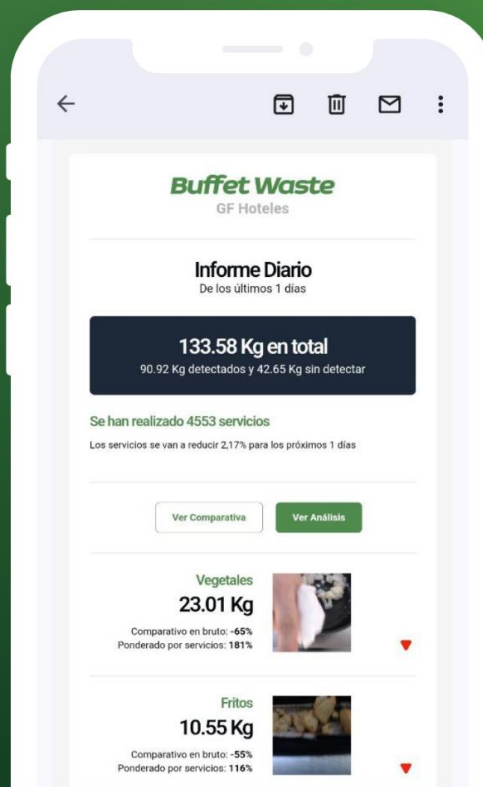
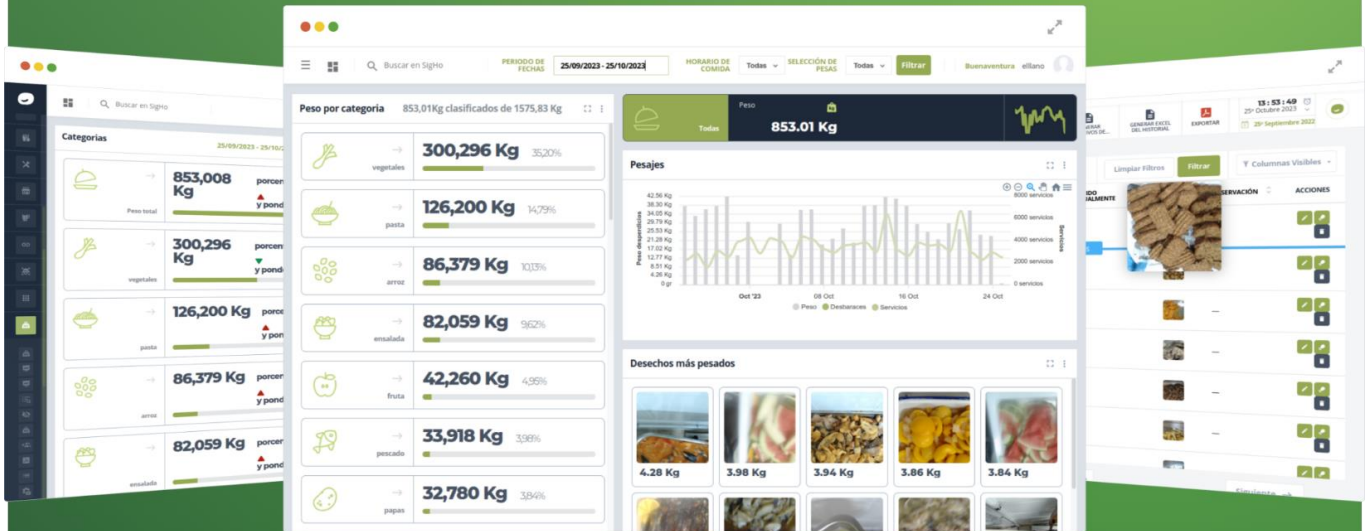
Data Science



Acompañamiento de Empresa



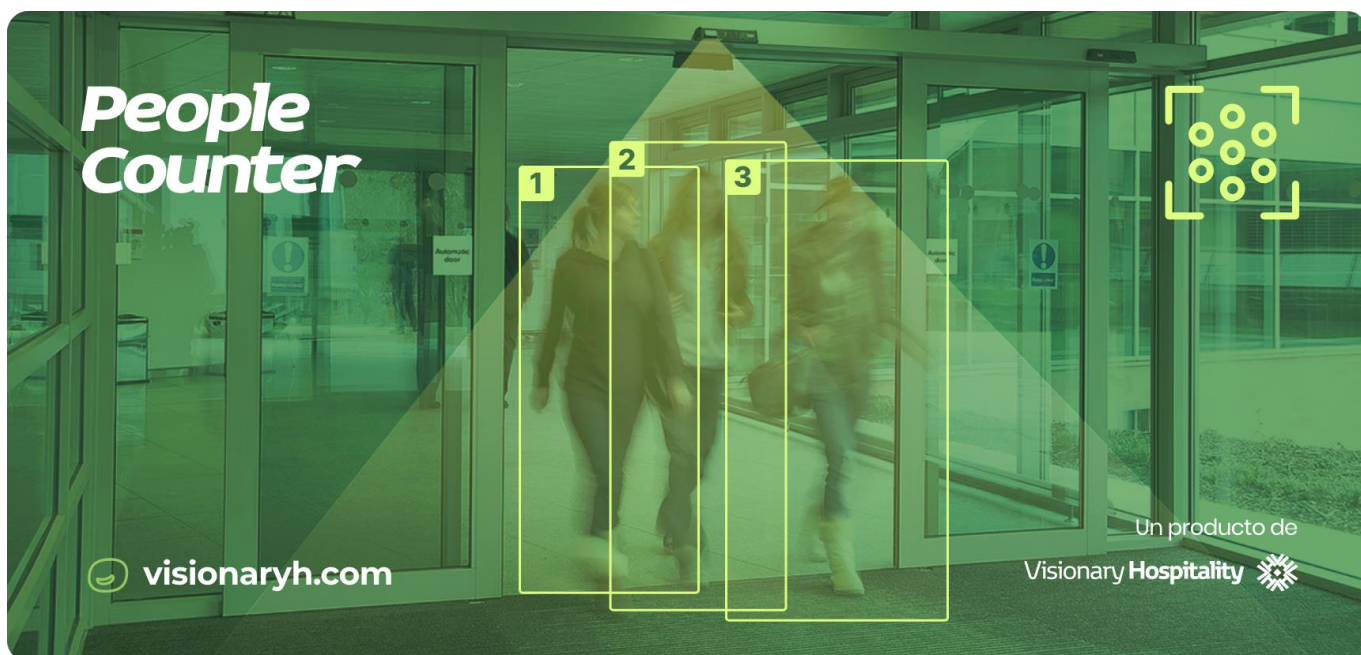
Informes



People Counter

En la actualidad existen cada vez más herramientas innovadoras y sistemas informáticos capaces de simplificar procesos, ya sean a nivel internos y organizativos o de cara a la relación con terceros. Una mejora al alcance de nuestra mano.

Desde Visionary Hospitality hemos desarrollado un software de detección y conteo de personas por medio de visión e inteligencia artificial. Incorporando un sistema de conteo de comensales al comedor de tu buffet, podrás saber el aforo de la sala, cuántos clientes han accedido al comedor y cuántos faltan por acudir al buffet, pues está integrado totalmente con tu PMS y con Buffet Waste. Esta información es vital para organizar la comida del buffet y evitar el desperdicio alimentario, ya que el personal de cocina y de sala podrán disponer de esta información en tiempo real.



Implantación

Visitas a los hoteles

1

2

Cierre de presupuesto

Preparación por parte del Hotel
de las necesidades técnicas
para la implantación

3

4

Implantación y formación
1 día según necesidades
del cliente

Acompañamiento

5