

# Sabor a saber

Noticias y eventos del  
mundo gastronómico 2021

## MEDIDAS DE ADAPTACIÓN A LA “NUEVA NORMALIDAD” CÁMARAS SANITIZANTES (a la entrada de los restaurantes)

**Imagen 1.** Cámara sanitizante a la entrada de un establecimiento de alimentos y bebidas en México.



**Fuente:** Restaurante “Mochomos”, en *Forbes, México* (2020).

Las cámaras sanitizantes consisten en un túnel o cabina que al interior tiene un sistema de aspersores que distribuyen un líquido desinfectante nebulizador; cuando ingresa a ella, cada persona debe permanecer al interior de 20 a 30 segundos con las manos en alto, girar e incluso inclinarse o levantarse, para así permitir que la mezcla sanitizante llegue a la mayoría de las partes del cuerpo.

La protección dura un aproximado de tres horas, y se ha comprobado y certificado a través de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS) de México, que es efectiva para eliminar bacterias, virus y hongos, entre ellos los producidos por el COVID-19, por lo que constituye una forma efectiva de evitar y/o limitar los contagios (INFOBAE, 2020).

## CÓDIGOS QR PARA MENÚS

**Imagen 2.** Anuncio con Código QR para visualizar el menú del restaurante en Australia.



Fuente: Sancho (2020).

El *Quick Response Code*, o Código de Respuesta Rápida (*QR Code*) es un método digital para codificar información, que luego una computadora (o un teléfono móvil) es capaz de reconocer y hacer visible; se escanea dicho código con una cámara, y éste arroja información inmediata acerca del producto, servicio o lo que se trate. En diversos países del mundo ha sido muy común utilizar estos códigos, desde hace muchos años, para hacer el pago de diversos productos o bien, para aportar mayor información acerca de ellos e, incluso, difundir publicidad.

En la actualidad, en esta “era Covid-19” se están empezando a popularizar los QR para sustituir a los menús en los restaurantes que, al pasar “de mano en mano”, constituyen una fuente inmediata de contagio (por los virus y bacterias que se adhieren al plástico, papel o cartón, material común en las cartas).

Para funcionar, se pueden utilizar letreros, calcomanías o imágenes distribuidas en diversos lugares del restaurante, o bien, pedirle al mesero el código QR; así el cliente, puede descargar y/o visualizar el menú en su propio teléfono móvil (Vilar, 2020). Con esta medida no sólo se evitan contagios, sino que también los restauranteros tienen la ventaja de poder cambiar de forma rápida e inmediata, platillos, descripción, precios, etc., lo que significa un ahorro en impresiones o rediseño de cartas.

### ROBOTS EN RESTAURANTES

**Imagen 3.** Robot realizando la función de mesera, en un restaurante de India.



**Fuente:** Gestión (2019).

En todo el mundo se está recurriendo a la automatización, como una forma de limitar el contacto humano para la entrega de ciertos productos y servicios, o bien, para la interacción con los clientes, lo cual se aplica a diversos ámbitos o actividades: en oficinas públicas (gubernamentales), para dar información de trámites y servicios; en empresas de paquetería y envío a domicilio, para repartir los paquetes o productos por medio de drones, vehículos automatizados o máquinas “expendedoras”; en hotelería, para realizar el *check in* (registro de huéspedes) y servicio de reservaciones más ágiles en el área de recepción.

En el campo de la gastronomía, en algunos países asiáticos, desde hace varios años ya era usual ver a robots en la cocina dedicados a la preparación de cierto tipo de alimentos, tarea que suele constituir una carga pesada, repetitiva y rutinaria para muchos humanos; de aquí que las máquinas automatizadas estén sustituyendo a algunos empleados, realizando dichas labores más rápido, con menores márgenes de error, incluso con mayor seguridad e higiene y sin parar, para aumentar la producción (Ballarin, 2020).

Pero a partir de 2019, y ahora con la pandemia, ciudades como Shanghai (China), Katmandú (Nepal) y Budapest (Hungría), y países como India y Tailandia, están haciendo un uso más extensivo de los robots para el servicio en restaurantes (EsMachina, 2020), haciendo que las máquinas cumplan el papel de meseros o *hostess* (repcionistas). En algunos establecimientos, se utilizan “brazos” robóticos para depositar los platillos preparados en bandas transportadoras que llegan a la mesa o al asiento del comensal. En otros restaurantes, hay robots bilingües que pueden mantener una conversación sencilla con los clientes, y están programados para contar chistes; en algunos más, varias de estas “herramientas” tecnológicas y programadas con Inteligencia Artificial, son capaces de comunicarse entre ellas para servir de forma más eficiente un mayor número de mesas y por supuesto, a una gran cantidad de comensales, especialmente en “horas pico”.

Los llamados “robots recepcionistas”, son capaces de guiar a los comensales a sus mesas y tomar su orden; e incluso, cuentan con reconocimiento facial para poder ofrecer un trato especial cuando la persona acude alguna otra vez al lugar. Otros más son capaces de bailar para entretener a los clientes, y de realizar las labores de limpieza, desinfección y lavado de vajilla, mesas y pisos para garantizar la inocuidad del establecimiento.

## MAMPARAS O CABINAS DIVISORIAS

Imagen 4. “Cubículos” de plástico en un restaurante de Italia.



Fuente: La Vanguardia (2020).

El cristal o material acrílico, conocido por su nombre comercial original, *plexiglass*, está siendo adoptado en comercios y restaurantes para evitar los contagios ocasionados por el COVID-19, y al mismo tiempo, facilitar el distanciamiento social. “Funciona como una barrera entre personas, ya sea entre clientes y quienes les brindan productos o servicios, o entre dos o más personas que comparten un espacio común, desde una clase hasta la mesa de un restaurante” (*BBC News*, 2020, párr. 3).

Aunque este material existe desde hace 87 años, es ahora cuando está teniendo un renacimiento; de hecho, empresas de todo el mundo que se dedican a su manufactura, han tenido un incremento en ventas del 300%; este nuevo tipo de plástico, el acrílico o



policarbonato, fue patentado por la empresa química alemana *Röhm and Haas Company* en los años '30, y es un material más transparente que el plástico, y que incluso se utiliza como sustituto del vidrio; de hecho, en algunos países se le conoce como “vidrio orgánico” o “cristal sintético” (*BBC News, 2020*).

Otra modalidad que se está volviendo también popular entre los establecimientos de alimentos y bebidas en un Europa, es la propuesta por un restaurante holandés que ofrece comidas “al aire libre” durante la pandemia, a través de pequeñas cabañas de vidrio o *greenhouses* (también llamados “invernaderos para la cuarentena”, o “comedores iglú”), donde sólo cabe una mesa para dos o tres personas en un patio público (*El Economista, 2020*).

### FOOD BOX o KITS con ingredientes

**Imagen 5.** Cajas de comida o kits con ingredientes que se envían a domicilio en Estados Unidos.



Fuente: Chef'D, en Thomas (2016).

Aunque esta alternativa no es reciente, ha tenido un nuevo auge debido al Coronavirus; en el mundo hay miles de personas que desean una alternativa distinta al servicio de comida a domicilio (*delivery*), y ésta es: los “kits” o cajas de comida enviados a las casas ya sea por correo o por algún servicio de entrega de restaurantes afamados o conocidos. Normalmente llegan en cajas de cartón o bolsas biodegradables, cuyo “combo” suele incluir todo lo necesario para preparar una comida de forma sencilla. Esta opción incluye: ingredientes con medidas exactas, la receta con las instrucciones detalladas para que puedan ser cocinadas en casa, así como los utensilios necesarios (Gastroeconomy, 2020).

En México y en algunos otros países de América Latina donde se está popularizando esta iniciativa, se reparten canastas y cajas con productos acompañados por clases de cocina *online* de la mano de chefs reconocidos, que guían al cliente paso a paso para confeccionar un platillo sabroso, saludable, e incluso *gourmet*. Chefs como Virgilio Martínez y su esposa Pía León de Perú; Álvaro Clavijo de Colombia, Luiz Filipe Souza de Brasil, Rodolfo Guzmán de Chile, y Pablo Salas de México son algunos que se han unido a esta iniciativa del *Food Box*, como una estrategia de adaptación al coronavirus.

La diferencia con el *take out* o servicio a domicilio, es que el plato no llega preparado y listo para comer, sino que tiene que ser cocinado y/o calentado y emplatado, con base en las instrucciones adjuntas (que pueden estar impresas, en video o en un enlace digital para ser visualizado cuantas veces se desee). De hecho, diversas empresas medianas y pequeñas han incursionado en este nicho, ofertando *kits* con ingredientes específicos para satisfacer preferencias dietéticas, alergias, e incluso estilos de vida más saludables por parte de sus clientes; y se trata de compañías cuyo modelo de negocios es adaptable, ya que: se pueden solicitar las “cajas de comida” de forma individual, una sola vez cuando se desee; o bien, obtener una suscripción semanal o mensual para garantizar el envío de determinado número de *kits* de comida para ciertos días de la semana.

En dicha “membresía” existen múltiples ventajas como descuentos, recetarios variados, *tips* o recomendaciones para una alimentación saludable, planes de dieta y ejercicios personalizados, entre otros. Y, en términos generales, entre los beneficios de solicitar una *Food Box*, se encuentran el evitar botar o desperdiciar comida, ya que todos los ingredientes



vienen medidos y pesados, adecuados al platillo a preparar, y al número de personas que vayan a consumirlo; así como la posibilidad de preparar postres o comidas sofisticadas, pero de forma fácil y más rápida y, por supuesto, de ayudar a los restaurantes a sobrevivir durante este periodo de contingencia (Thomas, 2016).

### Fuentes consultadas

Ballarin, Eva (2020). *¿Qué hace un robot en tu restaurante?* En “Excelencias Gourmet”, 20/04/2020. [https://www.excelenciasgourmet.com/es/opinion/que-hace-un-robot-en-tu-restaurante?fbclid=IwAR3M2Wv5\\_36JERMrYsdTRVay68noe4\\_fAc6xUpGEMwHmoCwfrA\\_qi6aLvFo](https://www.excelenciasgourmet.com/es/opinion/que-hace-un-robot-en-tu-restaurante?fbclid=IwAR3M2Wv5_36JERMrYsdTRVay68noe4_fAc6xUpGEMwHmoCwfrA_qi6aLvFo)

BBC News (2020). *Coronavirus: la nueva era del plexiglass que nace con la pandemia (y cómo ayuda a la salud y a la economía)*. BBC Redacción, 18 de mayo 2020. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-52655622>

El Economista (2020). *Restaurante holandés prueba cabinas de vidrio para cenar en medio del coronavirus*. Redacción “El Economista”, 06 de mayo de 2020, 10:18. <https://www.eleconomista.com.mx/arteseideas/Restaurante-holandes-prueba-cabinas-de-vidrio-para-cenar-en-medio-del-coronavirus-20200506-0032.html>

EsMachina (2020). *10 increíbles restaurantes atendidos por robots*. Exoesqueletos, Prótesis, Robótica, IA, abril 27, 2020. <https://www.esmachina.com/10-increibles-restaurantes-atendidos-por-robots/>

Forbes (2020). *Recomendación | 4 restaurantes que superan las expectativas en sus medidas sanitarias*. Sección Actualidad, “Forbes Advertorial”, julio 29, 2020 @ 9:00 am. <https://www.forbes.com.mx/4-restaurantes-que-superan-expectativas-en-medidas-sanitarias/>

- Gastroeconomy (2020). *Estrategias en el escenario gastronómico de América Latina frente al COVID-19*. Redacción “Gastroeconomy”, Sección Negocios, 15 de junio de 2020. <https://www.gastroeconomy.com/2020/06/estrategias-en-el-escenario-gastronomico-de-america-latina-frente-al-covid-19/>
- Gestión (2019). *Conozca los últimos restaurantes que atienden con robots*. “Gestión”, Sección Estilo, 21/08/2019, Perú. <https://gestion.pe/tendencias/estilos/conozca-los-ultimos-restaurantes-que-atienden-con-meseros-robots-noticia/>
- INFOBAE (2020). *Coronavirus en México: así funcionan los túneles sanitizantes que combaten el COVID-19 en 20 segundos*. Diario digital argentino, INFOBAE México, 07 de abril del 2020. <https://www.infobae.com/america/mexico/2020/04/07/coronavirus-en-mexico-asi-funcionan-los-tuneles-sanitizantes-que-combaten-el-covid-19-en-20-segundos/>
- La Vanguardia (2020). *Una propuesta italiana, cubículos de plástico en la playa para evitar contagios*. Magazine, EFE, ROMA 21/04/2020 16:08. Actualizado a 21/04/2020, 16:47. <https://www.lavanguardia.com/ocio/viajes/20200421/48663944719/cubiculos-plastico-playa-evitar-contagio-coronavirus.html>
- Sancho, Jordi (2020). *Códigos QR para Restaurantes durante el COVID-19*. 21 de mayo, 2020. <https://www.codigos-qr.com/2020/05/21/codigos-qr-para-restaurantes-durante-el-covid-19/>
- Thomas, Zoe (2016). *La creciente popularidad de los “kits” de comida que se envían por correo*. “BBC News Mundo”, 11 junio 2016. <https://www.bbc.com/mundo/noticias-36495707>
- Vilar, Juan (2020). *Códigos QR y menús de restaurantes postcovid 19*. Blog “Hamrodev”, Desarrollo de negocios, 23 de junio 2020, España. <https://www.hamrodev.com/es/negocio/qr-menu-restaurante>